siroca

ホームベーカリー

SHB-612

取扱説明書

このたびは siroca ホームベーカリー SHB-612 をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

この商品を安全に正しくお使いいただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。

お読みになった後は、お手元に置いて保管してお使いください。

※ この取扱説明書の内容は改善のため、予告なく変更することがあります。

SHB-612 で作れるおいしいレシピ

siroca ホームベーカリー SHB-612 では、最大 2 斤の食パンから、パン・ピザ生地、うどん・パスタ、もち、ケーキ、ジャム、ヨーグルトまで、なんと 19 メニューがおうちで簡単に楽しめます。

食パンコース

（「基本の食パンの作りかた」p.16 ～ 20）
（「基本の米粉パンの作りかた」p.21 ～ 23）

1 食パン （p.25）

ベーシックな食パンです。

2 早焼きパン （p.26）

1 斤約 2 時間 53 分で素早く焼き上げる食パンです。

3 ソフトパン （p.26）

キメの細かい、ソフトな口当たりの食パンです。

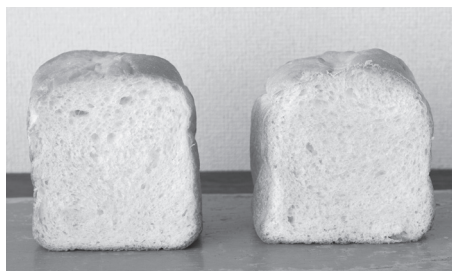
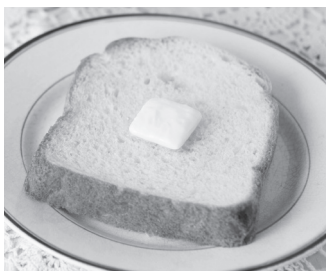
4 スウィートパン （p.26）

ふわふわした食感で少し甘みのある食パンです。

5 全粒粉パン （p.27）

ふすまごと挽いた粉を使った香ばしく、栄養満点な食パンです。

6 米粉パン（グルテンなし） （p.27）

米粉を使った、もっちり、しっとりした食感の食パンです。

食パン／ごはんのパン

ソフトパン

スウィートパン

アレンジレシピ

炊いたごはんと小麦粉で、もちもちおいしい簡単ごはんのパン （p.25）

1 の食パンメニューでは、残ったごはんと小麦粉で「ごはんのパン」を作ることもできます。

独立コース

（p.28 ～ 29）

7 こねる／ 8 発酵／ 9 焼く

パン作りの「こねる」、「発酵」、「焼く」のそれぞれの工程だけを独立して行うことができます。

生地作りコース

（「基本の生地の作りかた」p.30～31）

10 パン生地

パン生地を作って、さまざまなアレンジパンが作れます。

バターロール（p.32）

あんパン（p.32）

クロワッサン（p.33）

メロンパン（p.33）

11 ピザ生地

ピザ生地を作って、自宅で簡単にオリジナルピザが作れます。

ヘビータイプ／クリスピータイプ
（p.34）

siroca の最新情報、新レシピはこちらでチェック！

siroca公式
Facebook(フェイスブック)
http://www.facebook.com/siroca.jp

チームsirocaのブログ
http://ameblo.jp/siroca/

AucSaleサポートストア
http://aucsale.jp/

グルメコース

12 うどん・パスタ （p.35～38）

コシのあるうどん、もちもちの生パスタの生地が作れます。

13 もちつき （p.39）

最大４合のもちが手軽につけます。

14 ケーキ （p.40～42）

パウンドケーキ風のケーキが作れます。

15 欧風塩ケーキ （p.43～44）

短時間で、さっくりとした食感の素朴な欧風塩ケーキが作れます。

16 ジャム （p.45～46）

フレッシュでおいしい自家製ジャムが作れます。

17 生キャラメル （p.47）

とろける口ざわりの生キャラメルが作れます。

18 フレッシュバター （p.48）

市販の生クリームで贅沢な味わいのフレッシュバターが作れます。

19 ヨーグルト （p.49）

市販のヨーグルト（ヨーグルト種）と牛乳で、自家製ヨーグルトが作れます。

パスタ

ケーキ

欧風塩ケーキ

ジャム

安全上のご注意

必ずお守りください

ここに示した注意事項は、お使いになるかたや他のかたへの危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために重要な内容を記載しています。お使いになる前によくお読みになり、記載事項を必ずお守りください。

●表示の説明

警告　取り扱いを誤った場合、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。	注意　取り扱いを誤った場合、障害を負う、または物的損害が発生することが想定される内容です。

●図記号の説明

（）：禁止（してはいけない内容）を示します。	）：強制（実行しなくてはならない内容）を示します。

警告

分解禁止

分解・修理や改造を絶対に行わない

発火・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または弊社サポートセンターにご相談ください。

接触禁止

蒸気口に手を近づけない

やけどの原因になります。特に乳幼児には触れさせないように注意してください。

禁止

子どもだけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの原因になります。

水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。

製品に異常が発生した場合は、すぐに使用を停止する

製品に異常が発生したまま使用を続けると、発煙・発火・感電・漏電・ショート・けがなどの原因になります。
＜異常・故障例＞
- 電源コードや電源プラグがふくれるなど、変形、変色、損傷している
- 電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い
- 電源コードを動かすと通電したりしなかったりする
- 本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする

など

上記のような場合は、すぐに使用を停止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または弊社サポートセンターに点検・修理を依頼してください。

◆ 電源コード・電源プラグについて ◆

ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

感電・けがの原因になります。

禁止

電源コードが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

感電・ショート・発火の原因になります。

禁止

電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない

電源コードや電源プラグを以下のような状態で使うと、感電・ショート・火災の原因になります。
傷つける、加工する、無理に曲げる、熱器具に近づける、ねじる、引っ張る、重い物をのせる、挟み込む

など

禁止

延長コードは絶対に使わない

壁のコンセントが２口、３口であっても、本製品をご使用の際は単独でお使いください。

定格 15A 以上のコンセントを単独で使う

たこ足配線などで他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

電源は交流 100V のコンセントを使う

火災・感電の原因になります。

電源プラグは根元まで確実に差し込む

差し込みが不完全だと、感電や発熱による火災の原因になります。

プラグを抜く

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く

感電やショートによる発火の原因になります。

プラグを抜く

部品の取り付け・取り外し・お手入れをするときは必ず電源プラグをコンセントから抜く

やけど・感電・けがの原因になります。

⚠注意

◆ 窓に関する注意事項 ◆

割れ防止のため以下のような使いかたはしない

・局部的に熱を加えない
・直火をあてない
・落としたり、強い衝撃を与えない
・急激に冷やさない
・傷をつけない（みがき粉・金属タワシなどでお手入れしない）

取り扱いについて

・フタに割れや欠け、ヒビなどが発生したらすぐに使用を中止し、弊社サポートセンターにご連絡ください。
・破損した場合、破片が細片となって激しく飛散することがありますので注意してください。
・万が一窓が破損した場合は、取り除くときに手を切らないように注意してください。

◆ 設置に関する注意事項 ◆

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わない

火災の原因になります。以下のような物の上では使わないでください。
　じゅうたん、ふとん、畳、テーブルクロス、プラスチックの置台　など
※焼き上がり後のパンケースの置き場所にも注意してください。熱により、テーブルクロスなどを焦がすことがあります。

壁や家具の近くで使わない、壁に押し付けない

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。壁や家具などからは、5cm 以上離して設置してください。

押入れや本箱などの風通しの悪い場所に押し込まない

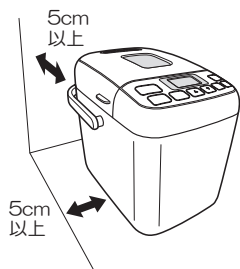
内部温度が上昇し、火災の原因になります。

禁止

不安定な所に設置しない

動作中の振動により本体が落ちたりして、けが・故障などの原因になります。以下のような台の上では使わないでください。
　ぐらついた台、すべりやすい台、粉や油の付いた台 など

屋外や風呂、シャワー室など、水のかかる恐れのある場所には置かない

ショート・感電の原因になります。

火気や湿気の多いところでは使わない

本体が変形する原因になります。

運転中に本体を移動しない

けがの原因になります。

テーブルクロス・カーテンなどをかけない

火災の原因になります。

仰向け、横倒し、逆さまにしない

変形・故障の原因になります。

◆ 使用上の注意事項 ◆

使用中や使用後しばらくは、高温部（本体・パンケース・庫内・フタなど）に直接触れない

高温のため、やけどの原因になります。

運転中はフタにふきんをかけない

故障・フタの変形の原因になります。

お手入れは冷えてから行う

高温部に触れ、やけどの原因になります。

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く

使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
外出するときや長期間使用しないときは、電源プラグを抜いていることを確認してください。絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。

使用上のご注意

この取扱説明書に記載している調理以外に使わない

みそ・甘酒などは作れません。

パンを取り出すときは必ずミトンをはめる

焼き上がり後のパンケース・庫内・フタの内側などは、非常に高温になっています。直接触れると、やけどの原因になります。

各部の名称と使いかた

前 面

本体内部について

パン羽根

米粉専用パン羽根
※米粉パン(グルテンなし)を作る場合に使います。

ハンドル

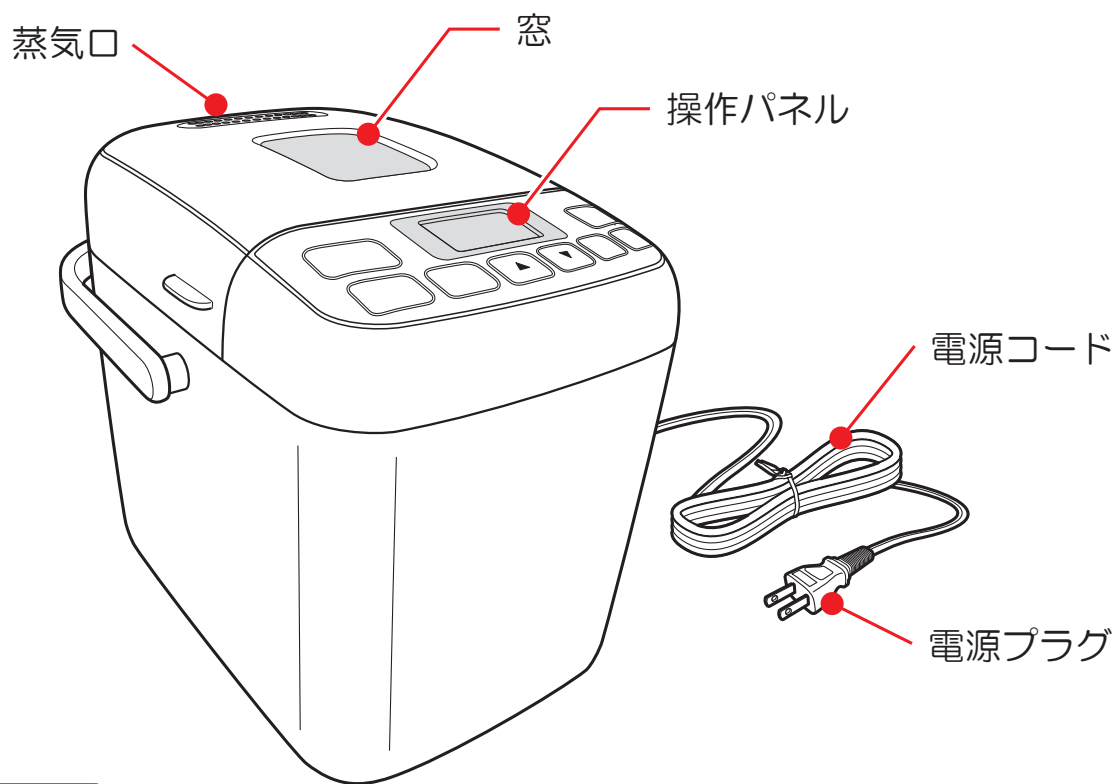
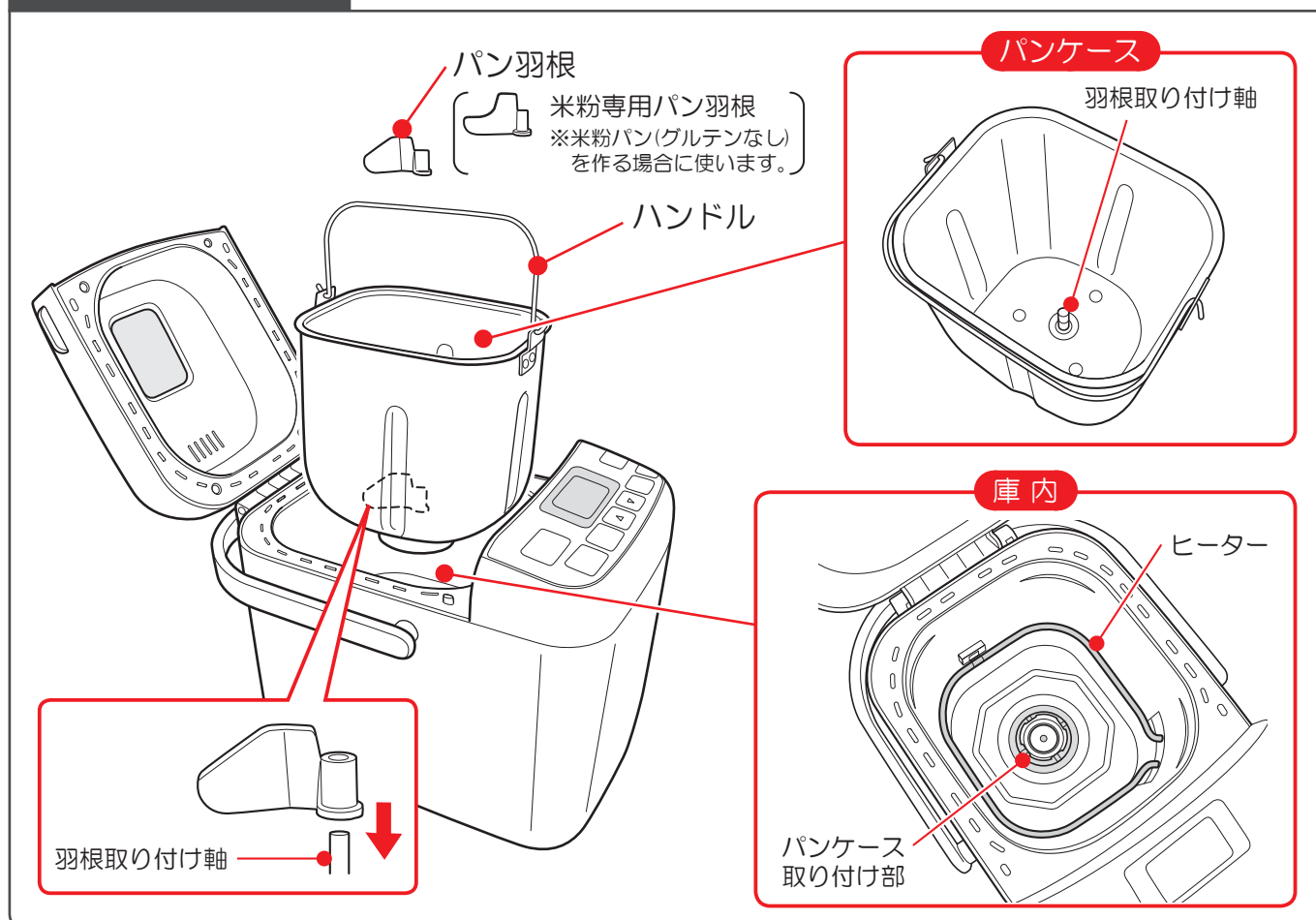
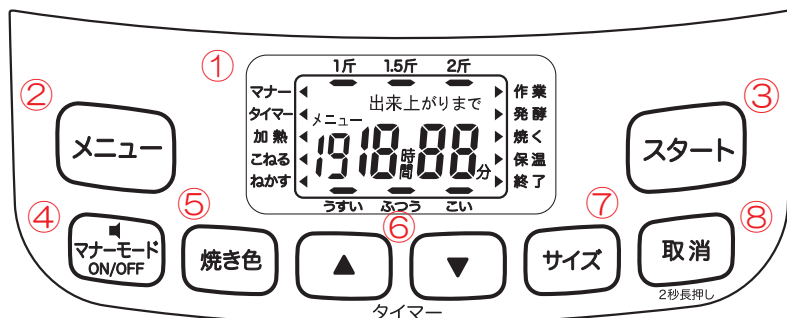
羽根取り付け軸

パンケース

羽根取り付け軸

庫 内

ヒーター

パンケース取り付け部

操作パネル

② メニューボタン

メニューを選択するときに押します。
押すごとに、メニュー番号が「1」～「19」の順に切り替わります。

① 液晶ディスプレー

以下の内容が表示されます。

- 中央： 選択している「メニュー」番号と「出来上がりまで」の時間が表示されます。
- 上部： 選択しているパンのサイズ（1斤・1.5斤・2斤）の下部に「▬」が表示されます。
- 下部： 選択している焼き色（うすい・ふつう・こい）の上部に「▬」が表示されます。
- 左右： 現在の工程（加熱・こねる・ねかす・作業・発酵・焼く・保温・終了）の横に「◀」「▶」が表示されます。
  マナーモード設定時は「マナー」の横に「◀」が表示されます。
  タイマー待機中は「タイマー」の横に「◀」が表示されます。

③ スタートボタン

運転をスタートするときに押します。

⑧ 取消ボタン

運転や保温を中止するときに、2秒以上押します。

④ マナーモード ON/OFF ボタン

ブザー音が鳴らないようにマナーモードを設定したいときに押します。ボタンを押すごとにマナーモードの ON・OFF が切り替わります。

マナーモード ON： ボタン選択時や出来上がり時などのすべてのブザー音が鳴らないように設定します。
マナーモード OFF： すべてのブザー音が鳴るように設定します。

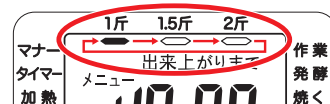
⑤ 焼き色ボタン

パンの焼き色を選択するときに押します。（メニュー「1」～「6」､「14」､「15」のみ）
選択している焼き色は、液晶ディスプレー下部に「▬」で表示されます。
各メニューの初期状態は「ふつう」です。
ボタンを押すごとに、「こい→うすい→ふつう」の順に「▬」が移動します。

⑥ タイマー設定ボタン

タイマーをセットするときに押します。
▲ ：押すごとに、10分ずつ進みます。
▼ ：押すごとに、10分ずつ戻ります。
※メニュー「7」～「9」､「12」の場合は、所要時間を1分単位で設定します。
※メニュー「19」の場合は、所要時間を30分単位で設定します。

⑦ サイズボタン

パンのサイズを選択するときに押します。（メニュー「1」～「6」のみ）
選択しているパンのサイズは液晶ディスプレー上部に「▬」で表示されます。
各メニューの初期状態は「1斤」です。
ボタンを押すごとに、「1.5斤→2斤→1斤」の順に「▬」が移動します。

付属品

計量カップ …1個
（水などの液体をはかります。）

付属の計量カップは液体の計量用のため、粉類の計量はできません。

パンケース …1個

パン羽根 …2個

通常パン羽根
※米粉パン以外を作る場合に使います。

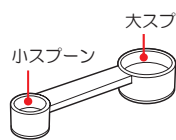
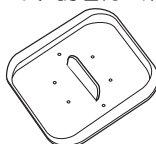
米粉専用パン羽根
※米粉パン（グルテンなし）を作る場合に使います。

羽根取り棒 …1本
（パンや生地の中に埋まったパン羽根を取り出すときに使います。）

計量スプーン …1個（ドライイースト・砂糖・塩などをはかります。）

<すりきり1杯の目安>

	大	小
砂糖	9g	3g
塩	18g	6g
スキムミルク	8g	2g
ドライイースト	9g	3g

市販の計量スプーンとは容量が異なります。

ジャムふた …1枚
（ジャム・生キャラメル・フレッシュバターを作るときにパンケースに取り付け、調理物が飛び散るのを防ぎます。）

メニュー「16（ジャム）」､「17（生キャラメル）」､「18（フレッシュバター）」以外にはお使いにならないでください。

ヨーグルト専用容器 …1個
（ヨーグルトを発酵するときに使います。）

基本の材料と道具

材料について

パン作りに必要な材料とその特徴について説明します。
材料は正確に計量し、パンケースに①、②、③の順で入れてください。

①

●水

他の材料を溶かして合わせる役目をしたり、小麦粉のタンパク質をグルテンに変えるのに欠かせません。お使いになる水は水道水で問題ありません。硬度の高いミネラルウォーターを使うと、生地が固く締まってしまったり、発酵が遅れることがあります。

<水温について>
パン作りでは温度が重要で、特に水温はパンの出来上がりに大きく影響します。季節や室温に応じて、水温を調整してください。
・室温が高い（25℃以上）場合：水温 5℃
・室温が低い（10℃以下）場合：水温 20℃

●卵

生地をやわらかく、風味を豊かにし、色つやをよくします。リッチな味わいのパンには欠かせません。パンの老化を防ぐ効果もあります。

<卵を使わないレシピ（食パンなど）に卵を加えて作る場合>
計量カップに卵を割り入れ、その中に水を加えて、「卵＋水の分量＝本来の水の分量」になるように計量します。（卵の分量だけ水を減らすことになります。）
※卵 1 個の分量は約 15 〜 20ml です。（卵のサイズによって異なります。）
例） 水 180ml の配合で卵 1 個（15ml）を加える場合
卵 1 個＋水 165ml

②

●小麦粉

小麦粉は、タンパク質（グルテン）の質と量によって主に３つに分類され、タンパク質の多い順に強力粉・中力粉・薄力粉となります。パン作りには、主に「強力粉」を使います。小麦粉は水分を加えてこねるとタンパク質がグルテンという組織を形成します。その中にイースト菌による炭酸ガスを包み込むことで、パンがふくらみます。

<国産小麦粉について>
国産の小麦で作った小麦粉は、タンパク質の量が異なるため、ふくらみが悪くなることがあります。

●全粒粉

小麦をふすまごとひいた粉です。食物繊維やビタミン B 群などを豊富に含むふすまや胚芽がそのまま残っています。独特の香りとほのかな酸味、コクがあります。

●ライ麦粉

ライ麦という種類の小麦をひいた粉です。色は黒っぽく、ほんのりとした酸味があります。ライ麦はグルテンを形成しないため、ふくらみが悪くずっしりとした仕上がりになります。

●米粉

うるち米・もち米を粉にしたものの総称を米粉といいますが、パン作りには、主にうるち米を粉にしたものを使います。もっちり、しっとりした食感に仕上がります。米粉は水分含量が多いため、小麦粉に比べてカロリーが低くなります。また、主原料が米のため、小麦パンよりも栄養価も高くなります。

※米粉にはグルテンが含まれていないため、パンをふくらませるために小麦グルテンや増粘剤を加えます。
※本製品にはグルテンなし米粉を使います。グルテンなし米粉は、小麦成分をゼロにするため、グルテンではなく増粘剤などを加えて、パンをふくらませることができるようにしたものです。
※グルテンなし米粉は、グリコ栄養食品「こめの香 米粉パン用ミックス粉 (グルテンフリー)」をお使いください。

ご購入先：
<お電話でのご注文>
0120-834-365
受付時間：平日 9:00 〜 20:00、
土日祝 9:00 〜 17:00（年末年始を除く）
（携帯電話・PHS からでも可、通話料無料）
<インターネットでのご注文>
http://shop.glico.co.jp/

※粉類はふるう必要はありません。
※保存するときは密封容器に入れ、高温・多湿・直射日光を避けて冷暗所に置いてください。なるべく早めに使い切るようにしてください。

●砂糖

上白糖・グラニュー糖・はちみつ・黒砂糖などがあります。パンの風味や色づきをよくし、固くなるのを防ぎます。また、イーストの栄養源として発酵を助ける働きがあります。
砂糖の分量を増やすと焼き色は濃いめになります。減らすと焼き色は薄めになり、焼き上がりの高さが少し低くなることがあります。

※砂糖を入れすぎると、イーストの発酵を抑えることになるので注意してください。

●塩（食塩）

塩は、グルテンを安定させ生地をひきしめます。また、発酵しすぎを抑える役目もあります。
塩を加えなくてもパンを作ることはできますが、歯ごたえのない仕上がりになります。

※イーストの働きをコントロールするため、入れすぎないようにしてください。
※材料を入れるときは、塩がイーストに直接触れないように注意してください。

●乳製品

スキムミルク・牛乳のことで、通常はスキムミルクを使います。牛乳を入れることもできます。パンの色・光沢・風味をよくし、栄養価を高めます。

<スキムミルクを牛乳に変える場合>

以下の分量を目安としてスキムミルクを牛乳に置きかえ、その分、水の分量を減らしてください。

スキムミルク・大スプーン 1 =牛乳 70ml

※置きかえの分量が水の分量を越える場合は、すべてを置きかえることはできませんので注意してください。

※牛乳を使う場合は、必ず一度沸騰させ、冷ましてからお使いください。

●油脂

油脂には、バター・ショートニング・マーガリンなどがあります。パン作りには「食塩不使用」のものをおすすめします。

油脂は、生地が固くなるのを防いでしっとりさせるほか、パンの風味や光沢をよくし、ふくらみを助けます。

※レシピに「バター」と記載がある場合、特に指定がない限りは「食塩不使用」のものをお使いください。

※バターは室温に戻してやわらかくしてからお使いください。ただし、溶かしたバターを使うとふくらまなくなるので注意してください。

③

●イースト

イーストは、糖類と水と適度な温度を与えることで炭酸ガスを作り、パンをふくらませる酵母菌の一種です。ホームベーカリーでは、予備発酵が不要なインスタントドライイーストをお使いください。(生イースト・予備発酵が必要なドライイーストはお使いになれません。)

※保存するときは必ず密閉し、冷蔵庫または冷凍庫に入れてください。なるべく早めに使い切るようにしてください。

アレンジ具材

以下の材料をお好みで基本の材料に加えることで、さまざまな味のバリエーションが楽しめます。

具入れブザーが鳴ったら入れるもの

●ドライフルーツ
レーズン・プルーンなど

<加える量>粉の重さの約 30% が目安 <準備>約 5mm 角に刻んで入れてください。
※ 種がある場合は、種を取り除いてから入れてください。故障の原因になります。

●ナッツ類
クルミ・カシューナッツなど

<加える量>粉の重さの約 30% が目安 <準備>約 5mm 角に刻んで入れてください。
※ 硬く大きなものは、パンケースやパン羽根のフッ素樹脂加工を傷つけますので注意してください。

最初から入れるもの

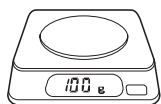
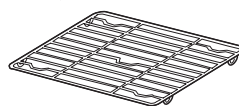
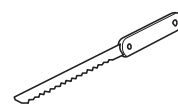
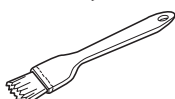
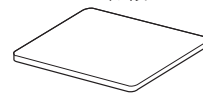
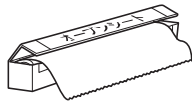
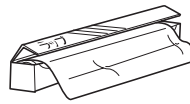
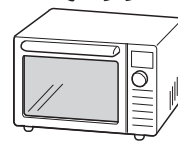
●野菜類

<加える量>粉の重さの約 20 ~ 30% が目安 <準備>約 5mm 角に刻んで入れてください。
※ 野菜には水分が含まれているので、水の量を減らしてください。

●牛乳・ジュース

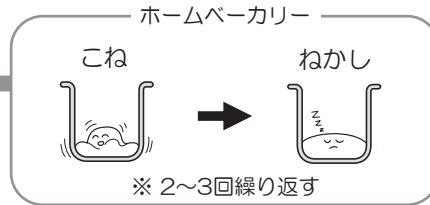
<加える量>加える量だけ水の量を減らします。

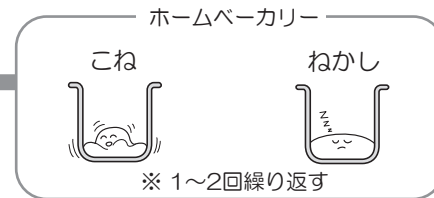
道具について

パンを作るときに必要な道具、あると便利な道具を紹介します。

パン作りの流れ

準　備　｜　本体の操作　｜　ホームベーカリー

パン作りコース

材料を入れてスタートしたら、ホームベーカリーが「こね～焼き上げ」までを自動で行います。

生地作りコース

ホームベーカリーで生地作り（こね～一次発酵）までを行います。
出来上がった生地をお好みの形に成形し、オーブンなどで焼くときに使います。

独立コース

「こね」「発酵」「焼き」の工程を、単独で使うことができます。
必要な工程のみをホームベーカリーで行うことで、さまざまなバリエーションのパンが作れます。

グルメコース

ホームベーカリーを使って、様々なメニューが作れます。

12 うどん・パスタ
13 もちつき
16 ジャム
17 生キャラメル
18 フレッシュバター
19 ヨーグルト

14 ケーキ
15 欧風塩ケーキ

の工程　出来上がり

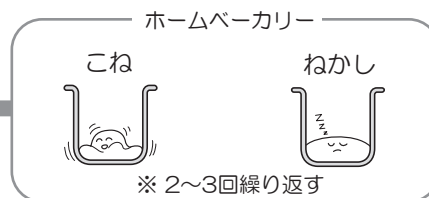
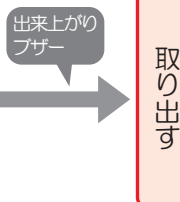
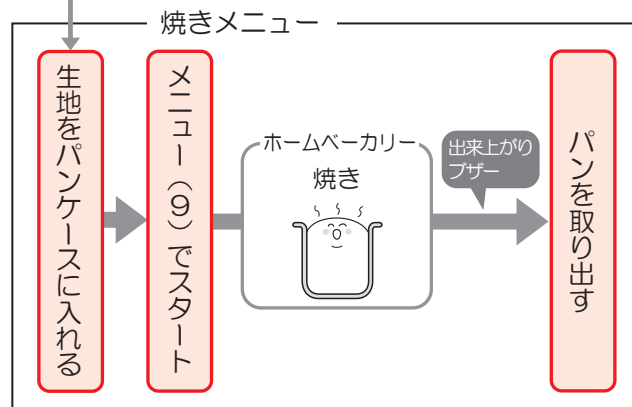
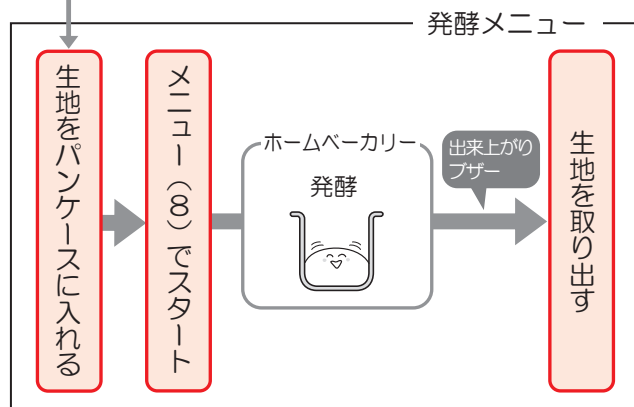
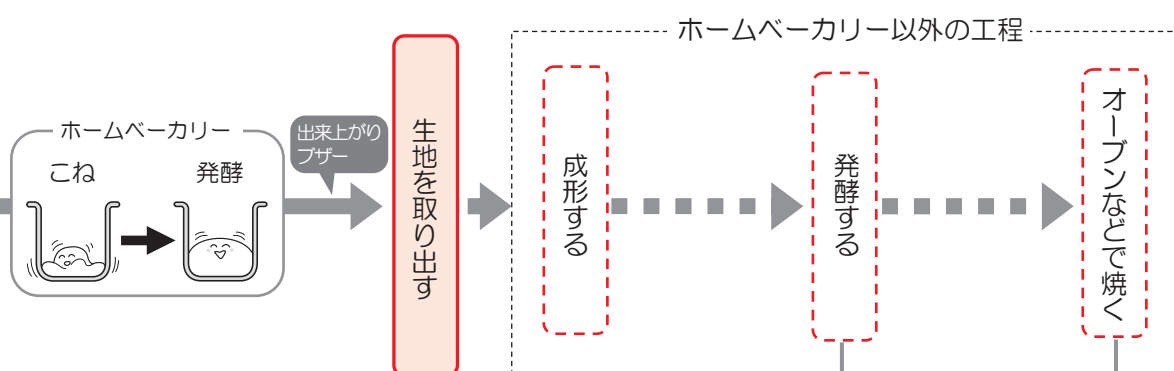
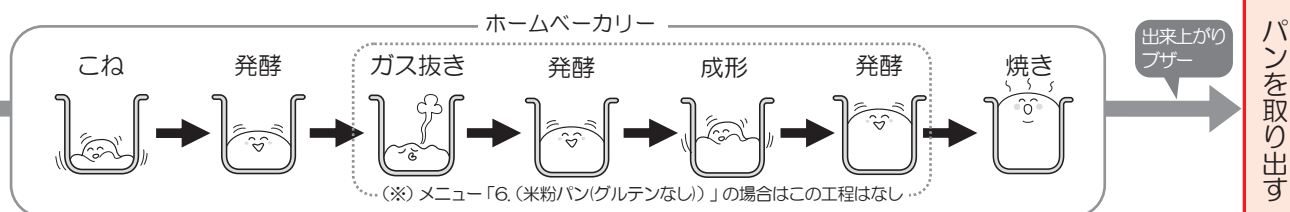
ホームベーカリー
こね → 発酵 → ガス抜き → 発酵 → 成形 → 発酵 → 焼き
（※）メニュー「6.（米粉パン(グルテンなし)）」の場合はこの工程はなし
出来上がりブザー → パンを取り出す

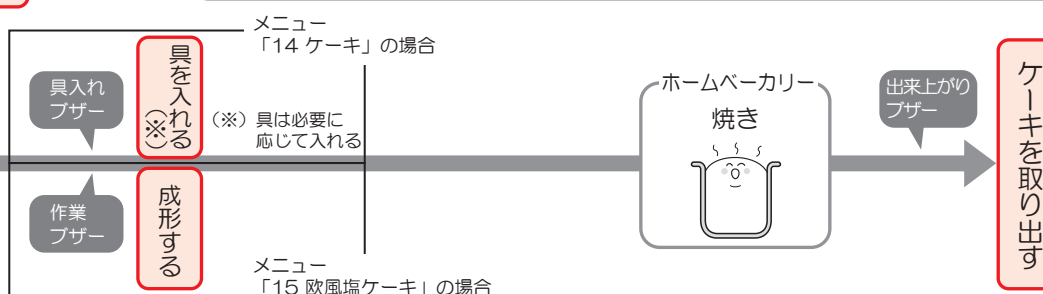
ホームベーカリー
こね → 発酵
出来上がりブザー → 生地を取り出す

ホームベーカリー以外の工程
成形する → 発酵する → オーブンなどで焼く

発酵メニュー
生地をパンケースに入れる → メニュー（8）でスタート → ホームベーカリー 発酵 → 出来上がりブザー → 生地を取り出す

焼きメニュー
生地をパンケースに入れる → メニュー（9）でスタート → ホームベーカリー 焼き → 出来上がりブザー → パンを取り出す

出来上がりブザー → 取り出す

●各工程の説明

こね　　：よく発酵するように、パンの材料をこね合わせます。
ねかし　：パン生地をねかせて、小麦粉と水をなじませます。
発酵　　：温度管理をし、パン生地を発酵させます。
ガス抜き：ガスを抜き、パン生地に酸素を取り込んで、イーストの働きを促進させます。
成形　　：パンの形に整えます。
焼き　　：パン生地を焼き上げます。

メニューのご紹介

コース	メニュー	所要時間の目安	使える機能 焼き色選択	タイマー	作業	具入れ	保温
パン作りコース	メニュー1（食パン）	約4時間15分※1	○	○	－	○※1（約25分後）	○（60分）
パン作りコース	メニュー2（早焼きパン）	約2時間53分※1	○	○	－	○※1（約23分後）	○（60分）
パン作りコース	メニュー3（ソフトパン）	約4時間57分※1	○	○	－	○※1（約55分後）	○（60分）
パン作りコース	メニュー4（スウィートパン）	約4時間42分※1	○	×※2	－	○※1（約60分後）	○（60分）
パン作りコース	メニュー5（全粒粉パン）	約4時間46分※1	○	○	－	○※1（約60分後）	○（60分）
パン作りコース	メニュー6（米粉パン（グルテンなし））	約2時間40分※1	○	○	○※1（約15分後）	○※1（約50分後）	○（60分）
独立コース	メニュー7（こねる）	5分～25分	－	△※3	－	－	－
独立コース	メニュー8（発酵）	5分～1時間50分	－	△※3	－	－	－
独立コース	メニュー9（焼く）	10分～1時間30分	－	△※3	－	－	－
生地作りコース	メニュー10（パン生地）	1時間55分	－	×※2	－	－	－
生地作りコース	メニュー11（ピザ生地）	1時間25分	－	○	－	－	－
グルメコース	メニュー12（うどん・パスタ）	20分～30分	－	△※3	－	－	－
グルメコース	メニュー13（もちつき）	1時間15分	－	－	－	－	－
グルメコース	メニュー14（ケーキ）	約2時間13分※5	○	×※2	○（約15分後）	○※1（約30分後）	－
グルメコース	メニュー15（欧風塩ケーキ）	約1時間04分※5	○	－	○（約2分後）（約8分後）	－	－
グルメコース	メニュー16（ジャム）	1時間15分	－	－	－	－	－
グルメコース	メニュー17（生キャラメル）	1時間10分	－	－	－	－	－
グルメコース	メニュー18（フレッシュバター）	約30分	－	－	－	－	－
グルメコース	メニュー19（ヨーグルト）	6時間～10時間	－	△※6	－	－	－

※1：初期状態（メニュー1～6：パンのサイズ「1斤」・焼き色「ふつう」、メニュー14：焼き色「ふつう」）の場合に、スタートしてから具入れブザーが鳴るまでの時間です。選択したパンのサイズ・焼き色によって、所要時間・具入れ時間は異なります。
※2：材料に卵を使うメニューのため、タイマーはお使いにならないでください。タイマー待機中に腐敗する恐れがあります。
※3：タイマーではなく、所要時間を1分単位で設定します。
※4：「こね → ねかし」の工程を3回繰り返します。
※5：初期状態（焼き色「ふつう」）の場合の時間です。選択した焼き色によって、所要時間は異なります。
※6：タイマーではなく、所要時間を30分単位で設定します。

ホームベーカリーの工程	参照ページ
こね ※4 → ねかし ※4 → こね → 発酵・ガス抜き → 発酵・成形 → 発酵 → 焼き	p.16～20 p.25
こね → ねかし → こね → 発酵・ガス抜き → 発酵・成形 → 発酵 → 焼き	p.16～20 p.26
こね ※4 → ねかし ※4 → こね → 発酵・ガス抜き → 発酵・成形 → 発酵 → 焼き	p.16～20 p.26
こね ※4 → ねかし ※4 → こね → 発酵・ガス抜き → 発酵・成形 → 発酵 → 焼き	p.16～20 p.26
温め → こね ※4 → ねかし ※4 → こね → 発酵・ガス抜き → 発酵・成形 → 発酵 → 焼き	p.16～20 p.27
こね ※4 → ねかし ※4 → こね → 発酵 → 焼き	p.21～23 p.27
こね	p.28～29
発酵	p.28～29
焼き	p.28～29
こね → ねかし → こね → ねかし → こね → 発酵	p.30～31 p.32～33
こね → ねかし → こね → 発酵	p.30～31 p.34
こね	p.35～38
加熱 → つき	p.39
こね → ねかし → こね → ねかし → 焼き	p.40～42
こね → ねかし → こね → ねかし → 焼き	p.43～44
攪拌 → 加熱	p.45～46
攪拌 → 加熱	p.47
攪拌	p.48
発酵	p.49

「ごはんのパン」について

「ごはんのパン」は、メニュー「1（食パン）」で作ることができます。
⇒「ごはんのパン」のレシピについては、p.25 をご覧ください。

失敗しないパン作りのために

失敗せずにおいしいパンを作るための大切なポイントをご紹介します。よくお読みになってから、パン作りをお楽しみください。

パンの予備知識

パンのふくらみ、高さ、焼き色、形は作るたびに変わります。

パンの出来上がり状態は、同じホームベーカリーでも、作るときの室温、材料、水温、タイマーの予約時間に影響されるため、同じ分量で作っても、パンのふくらみ、焼き色が毎回異なります。

パンの出来上がり状態は、時期によって変わります。

夏場の時期など室温が高いときは、パンが過発酵になりやすく、ふくらみすぎたり、上部がへこんだパンになる場合があります。また、冬の気温が低い時期は、発酵が不足しふくらみが足りないパンになる場合があります。季節や室温に応じて、水温を調節してください。

＜水温の目安＞

・室温が高い（25℃以上）場合：水温 5℃

・室温が低い（10℃以下）場合：水温 20℃

ホームベーカリーで作ったパンは、表面がしっかりと焼き上がります。

siroca ホームベーカリーで作ったパンは、市販の食パンに比べると、表面がカリッとした食感に焼き上がります。パンの耳が固いと感じるときは、出来上がったパンのあら熱が取れたら、ラップに包むかビニール袋に入れて、しばらく経ってから切ってください。パンの表面をやわらかくしたい場合は、お好みによって、出来上がりブザーが鳴る数分前に 取消 を 2 秒以上押して、パンを早めに取り出してください。

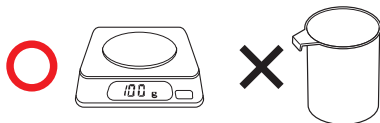
パン作りのポイント

材料の選びかたと計量について

● 材料は製造年月日の新しいものを選んでください。
● 開封後は、できるだけ早めに使いきるようにしてください。
● 付属の計量スプーンではかるときは、すりきりではかってください。材料を押し込んだりすると、正確な量がはかれません。
※ 1 斤の単位は重さを基準にしていますので、ホームベーカリーで作るパンの出来上がりサイズ、材料の分量は 1 斤、1.5 斤、2 斤で比例しません。
※「siroca 毎日おいしい贅沢食パンミックス」で作ったパンは、レシピで作る食パンと比べて材料の分量が少ないため、出来上がりは小さくなります。

粉 類

●小麦粉などの粉類は必ず「はかり」（重さ）ではかる

0.1g 単位ではかることのできるはかりで正確に計量してください。
付属の計量カップでは、はからないでください。液体用のため、正確にはかることができません。

●タンパク質が 11.5%～ 13%の強力粉を使う
（100g あたり 11.5g ～ 13g）

パン作りには発酵でできるガスを包み込む丈夫なグルテン膜が必要なので、タンパク質の量が多い強力粉がパン作りに適しています。

●国産小麦粉はふくらみが悪くなる場合あり
●開封後は密封する。夏場は冷蔵庫で保存する
●賞味期限に注意し、開封後は早めに使い切る

水

●室温が高い（25℃以上）ときは、冷水（5℃）を使う
●室温が低い（10℃以下）ときは、ぬるま湯（20℃）を使う

ドライイースト

※イーストは生き物です。
●開封後は密封し、冷蔵庫で保存する
●賞味期限に注意し、開封後は早めに使い切る
●予備発酵が不要なドライイーストを使う

材料の入れかたについて

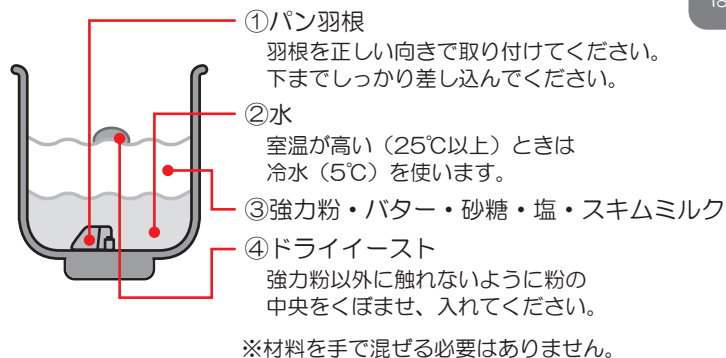
● 番号の順に材料を入れてください。

①パン羽根
羽根を正しい向きで取り付けてください。
下までしっかり差し込んでください。

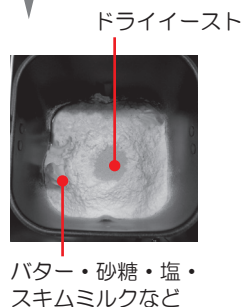
②水
室温が高い（25℃以上）ときは
冷水（5℃）を使います。

③強力粉・バター・砂糖・塩・スキムミルク

④ドライイースト
強力粉以外に触れないように粉の
中央をくぼませ、入れてください。

※材料を手で混ぜる必要はありません。

バター・砂糖・塩・スキムミルクは
パンケースの四隅に、ドライイースト
は中央に入れてください。

ドライイースト

バター・砂糖・塩・
スキムミルクなど

タイマーについて

● 室温が高すぎるとき、低すぎるときは、なるべく使用を避けてください。

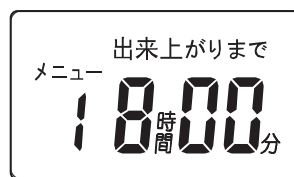
※ 室温が 25℃を超える場合、待ち時間に材料の温度が上がり、ふくらみが悪くなったり、過発酵になったりして、パンや生地がうまくできないことがあります。

※ 夏場や室温の高い時期、冬場の室温が低い時期は、タイマー予約はおすすめしません。

※ タイマー予約は、各メニューの出来上がり時間を含めて、最大 13 時間後まで設定できます。

※ スタート を押してから出来上がりまで、○時間○分後という表示になります。○時○分のような、時計の時間表示ではありません。

<例>前日 23 時にセットし、翌朝 7 時に焼き上げたいときは、8 時間後にタイマーをセットします。

メニュー 1 食パンの場合

焼き上がったら…

● パンが焼き上がったら、できるだけ早くパンケースから取り出して、網などの上に置いてあら熱をとってください。すぐに取り出さないと、側面がへこんだり、皮が厚くなったり、焼き色が濃くなったりすることがあります。
※ 焼き上がり後のパンケースは、高温になっています。必ずミトンをはめて、やけどに注意してください。

● 焼き上がり直後のパンは切りにくく、キメがつぶれてしまうことがあります。あら熱をとってから切ってください。

焼き上がったパンの保存について

● パンをすぐに食べきれない場合は、ビニール袋などに入れて乾燥を防いでください。

● パンや生地は、冷凍保存できます。

・食パン
スライスして、1 枚ずつラップに包んでから冷凍します。
おいしくいただくには、できるだけ焼きたてのうちに冷凍することをおすすめします。焼くときは凍った状態で焼きます。

・パン生地
成形・発酵後の生地を取り出し、ラップをかけて冷凍し、凍ったらビニール袋に入れます。
焼くときは 30 ～ 35℃で解凍し、溶き卵を塗って焼きます。

・ピザ生地
生地を伸ばしてからラップに包んで冷凍します。
焼くときは凍った状態でトッピングの具をのせて焼きます。

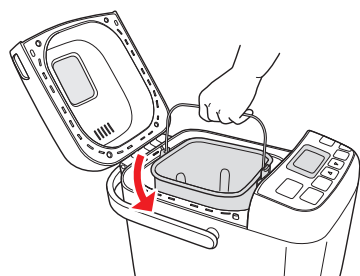
基本の食パンの作りかた

パン作りコース（メニュー「1」～「5」）での共通の作りかたについて説明します。
⇒メニュー「6（米粉パン（グルテンなし））」については、p.21「基本の米粉パンの作りかた」をご覧ください。

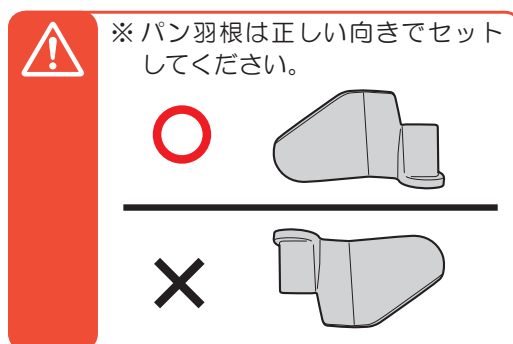
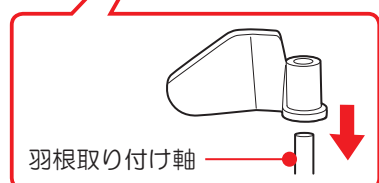
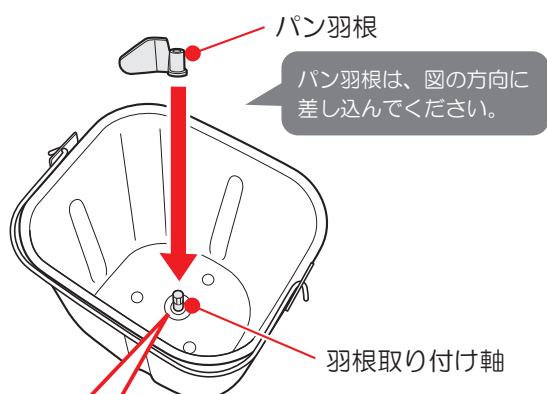
1 材料を用意する

● 作りたいパンの種類とサイズに合わせて、必要な材料を正確に計量します。
⇒各メニューの配合については、p.25～27「パン作りコースのレシピ」をご覧ください。
※粉類・バターなどの材料は、0.1g単位のはかりを使ってはかることをおすすめします。
※付属の計量カップは液体の計量用のため、粉類の計量はできません。

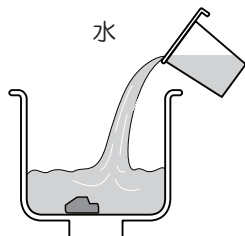
2 本体からパンケースを取り出す

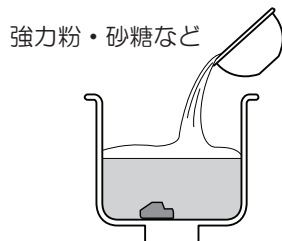
①パンケースのハンドルを持ち、左方向に回す

②パンケースを引き上げる

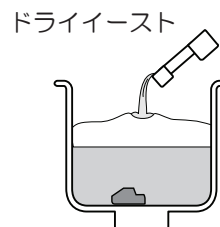
3 パンケースにパン羽根を取り付ける

● 羽根取り付け軸とパン羽根の穴の形を合わせて、パン羽根を差し込みます。

※パン羽根が浮き上がっていると、パンができません。
※羽根取り付け軸およびパン羽根の穴にパン生地などが付いた場合は、パン生地を取り除いてから差し込んでください。

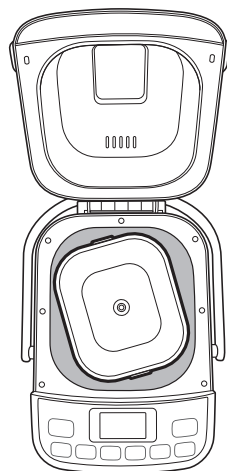
4 パンケースに材料を入れる

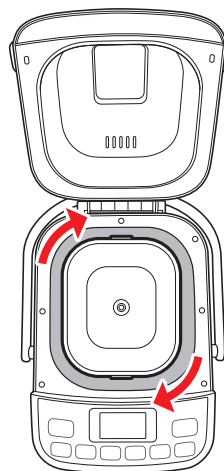
①水を入れる

※室温が25℃以上の場合は、約5℃の冷水をお使いください。
※室温が10℃以下の場合は、約20℃の水をお使いください。

②ドライイースト以外の材料（強力粉・バター・砂糖・塩・スキムミルク）を入れる

※バター・砂糖・塩・スキムミルクは、パンケースの四隅に入れてください。

③粉の中央をくぼませ、その中にドライイーストを入れる

※ドライイーストが強力粉以外に触れないようにしてください。

5 パンケースを本体にセットする

①パンケースを本体に入れる

※本体に対して少し斜めに入れます。

②右方向に回して、固定する

6 フタを閉じて、電源プラグをコンセントに差し込む

●電源プラグは、コンセントの奥まで確実に差し込んでください。
●電源が入ると「ピー」とブザーが鳴り、液晶ディスプレーに初期状態が表示されます。
※バックライトは約10秒で消灯します。

※初期状態：メニュー「1（食パン）」、出来上がり時間「4時間15分」

基本の食パンの作りかた

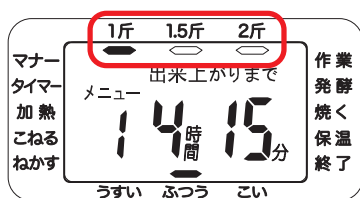
7 メニュー を押して、メニュー「1」～「5」を選ぶ

●作りたいパンに合わせてメニューを選びます。

初期状態：「1（食パン）」

●メニュー を押すごとに、「1」～「19」の順にメニュー番号が切り替わります。

⇒メニュー「6（米粉パン（グルテンなし））」については、p.21「基本の米粉パンの作りかた」をご覧ください。

8 サイズ を押して、パンのサイズを選ぶ

●希望のパンのサイズを「1 斤」「1.5 斤」「2 斤」から選びます。

初期状態：「1 斤」

●サイズ を押すごとに、パンのサイズを示す「▬」が「1.5 斤 → 2 斤 → 1 斤」の順に移動します。

●選択したパンのサイズに対応して、出来上がりまでの時間が切り替わります。

9 焼き色 を押して、焼き色を選ぶ

●希望の焼き色を「うすい」「ふつう」「こい」から選びます。

初期状態：ふつう

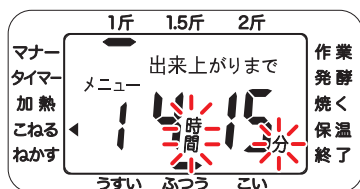
●焼き色 を押すごとに、焼き色を示す「▬」が「こい → うすい → ふつう」の順に移動します。

●選択した焼き色に対応して、出来上がりまでの時間が切り替わります。

タイマー機能について

タイマー機能を使って、出来上がりまでの時間を指定してパンを作ることができます。

⇒タイマーのセットについては、p.24「タイマーをセットする」をご覧ください。

10 スタート を押して、スタートする

- 「ピー」とブザーが鳴り、運転がスタートします。
- 時間表示の「時間」と「分」が点滅し、出来上がりまでの残り時間が 1 分単位で減っていきます。
- 出来上がり時間が「0 時間 00 分」になったら、出来上がりブザーでお知らせします。「ピーピー」とブザーが鳴るまでお待ちください。

ドライフルーツやナッツなどの具を入れる場合

メニューによっては、こね工程の途中で「ピーピー」とブザーが鳴り、具を入れるタイミングをお知らせします。ドライフルーツやナッツなどの具を入れたパンを作りたい場合は、具入れブザーが鳴ったらすぐにフタを開け、お好みの具を入れてください。

※ 具入れブザーが鳴ったらすぐに具を入れてください。しばらく経ってから入れると、うまく混ざらない場合があります。また、具を入れ終わったら、必ずフタを閉めてください。

※ ブザーが鳴ったとき以外はフタを開けないでください。庫内の温度が下がり、うまくふくらまない原因になります。

具を入れるタイミング

スタートしてから具入れブザーが鳴るまでの時間は、メニュー・サイズ・焼き色によって異なります。

<パンのサイズ「1 斤」・焼き色「ふつう」の場合>

「1（食パン）」: 約 25 分後
「2（早焼きパン）」: 約 23 分後
「3（ソフトパン）」: 約 55 分後
「4（スウィートパン）」: 約 60 分後
「5（全粒粉パン）」: 約 60 分後

11 ブザーが鳴ったら、焼き上がり

- 出来上がりまでの時間が「0 時間 00 分」になると、「ピーピー」とブザーが鳴り、保温状態になります。

保温機能について

パンが焼き上がってもすぐに取り出せないときのために、出来上がりブザーが鳴ってから 60 分間は自動的に保温状態となります。

保温時の表示

・液晶ディスプレー右下の「保温」の横に「▶」が表示される
・時間は「0 時間 00 分」のままで「時間」と「分」が点滅する

※ 保温をすると焼き色が濃くなりますので、なるべく早めにパンを取り出すようにしてください。

※ パンケースを取り出すときは、必ず 取消 を 2 秒以上押して運転を終了してください。取消 を押して終了しないと、パンケースを取り出しても、焼き上がり後 60 分間は保温状態が続きますので注意してください。

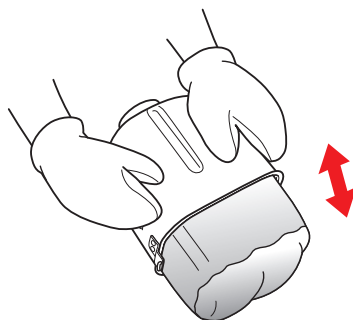
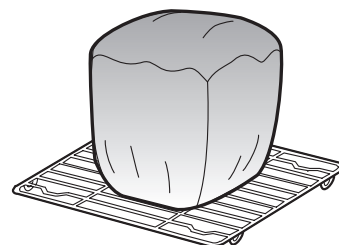
※ 保温が終了すると、液晶ディスプレーの表示が選択しているメニューの初期状態に戻り、右下の「終了」の横に「▶」が表示されます。

基本の食パンの作りかた

12 フタを開けて、パンを取り出す

①ミトンをはめた手でパンケースのハンドルを持ち、左方向に回して、パンケースを引き上げる

※パンケースを引き上げるときは、ハンドル以外の部分を持たないでください。

②パンケースとハンドルを押さえて逆さに持ち、上下に数回振ってパンを取り出す

③パンのあら熱をとる

※焼き上がり直後のパンはやわらかく切りにくいため、脚付きの網などの上で約 10 分～ 20 分あら熱をとってから切ってください。

⇒正しいパンの切りかたについては、p.52 をご覧ください。

※ パンケースや庫内は高温になっています。必ずミトンなどを使い、直接素手で触れたりしないでください。やけどの原因になります。
※ 取り出したパンケースは、本体の上や熱に弱い敷物などの上に置かないでください。高温のため、変形したり、敷物が焦げたり、火事の原因になります。
※ パンを取り出すときは、金属のヘラなど硬いものはお使いにならないでください。パンケース内部に傷がつく原因になります。

パンケースからうまくパンを取り出せないときは…

パンケース底面の駆動部を少し動かすと、パンが取り出しやすくなります。

パン羽根がパンの内部に埋まっているときは…

パンを切る前に付属の羽根取り棒などを使って取り出してください。
なお、パン羽根は熱くなっていますので、冷めてから行ってください。

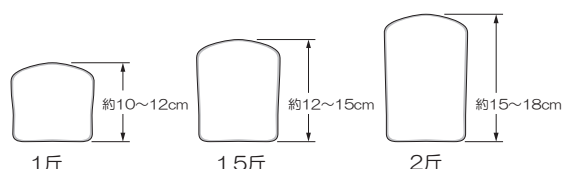
パンを取り出したあとは…

パンケース内にパン羽根がひたるくらいまでぬるま湯を入れておくと、お手入れがしやすくなります。
⇒お手入れの詳細については、p.50「お手入れについて」をご覧ください。

13 電源プラグをコンセントから抜く

※ 終了後しばらくは庫内が熱くなっているため、庫内に手を入れたり、ヒーターに触れたりしないでください。やけどの原因になります。
※ 続けてお使いになるときは、庫内が冷めるまで約 1 時間お待ちください。

焼き上がりの大きさの目安

基本の食パンにおける各サイズの焼き上がりの大きさの目安を示します。

※ 焼き上がりの大きさは、温度や湿度、材料や配合によって異なります。
※ 米粉パンの場合は、ここで示した大きさよりも小さめになります。
※「siroca 毎日おいしい贅沢食パンミックス」で作ったパンは、レシピで作る食パンと比べて材料の分量が少ないため、出来上がりは小さくなります。

基本の米粉パンの作りかた

小麦粉の代わりに、米粉を使ってパンを作ることができます。ここでは、グルテンなしの米粉を使った米粉パンの作りかたをご紹介します。

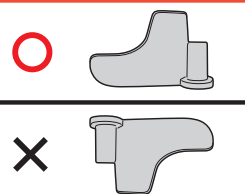
※ 本製品の米粉パンメニューは、グルテンなし米粉を使って作る配合となっています。
※ 米粉は、「こめの香 米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）」をおすすめします。
※ 市販されているグルテン入りの米粉パンミックスでは作れません。
※ 自分で米を砕いて作った米粉では作れません。
※ 米粉パンは、小麦粉を使ったパンと比べて焼き上がりの状態が小さめになります。

1 材料を用意する

● 作りたい米粉パンの種類とサイズに合わせて、必要な材料を正確に計量します。
⇒ 米粉パンの配合については、p.27「パン作りコースのレシピ」をご覧ください。
※ 粉類・バターなどの材料は、0.1g 単位のはかりを使ってはかることをおすすめします。
※ 付属の計量カップは液体の計量用のため、粉類の計量はできません。

2 パンケースに材料を入れ、本体にセットする

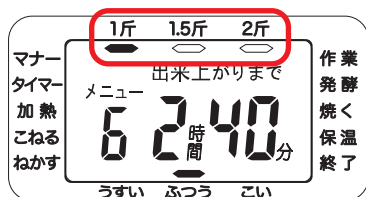
⇒ 詳細については、p.16 ～ 17「基本の食パンの作りかた」の手順2～6をご覧ください。

※ 米粉パン（グルテンなし）を作る場合は、必ず、米分専用パン羽根をお使いください。
※ パン羽根は正しい向きでセットしてください。

3 メニュー を押して、メニュー「6」を選ぶ

● メニュー「6（米粉パン（グルテンなし））」を選びます。

初期状態：「1（食パン）」

● メニュー を押すごとに、「1」～「19」の順にメニュー番号が切り替わります。

4 サイズ を押して、パンのサイズを選ぶ

● 希望のパンのサイズを「1 斤」「1.5 斤」「2 斤」から選びます。

初期状態：「1 斤」

● サイズ を押すごとに、パンのサイズを示す「▬」が「1.5 斤 → 2 斤 → 1 斤」の順に移動します。
● 選択したパンのサイズに対応して、出来上がりまでの時間が切り替わります。

5 焼き色 を押して、焼き色を選ぶ

● 希望の焼き色を「うすい」「ふつう」「こい」から選びます。

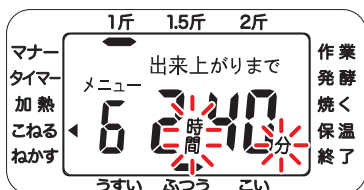
初期状態：ふつう

● 焼き色 を押すごとに、焼き色を示す「▬」が「こい → うすい → ふつう」の順に移動します。
● 選択した焼き色に対応して、出来上がりまでの時間が切り替わります。

タイマー機能について

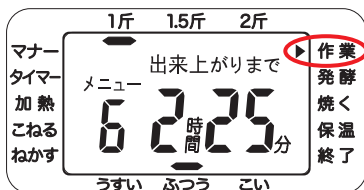
タイマー機能を使って、出来上がりまでの時間を指定してパンを作ることができます。
⇒タイマーのセットについては、p.24「タイマーをセットする」をご覧ください。

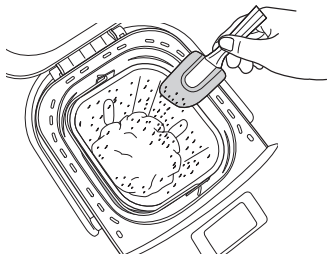
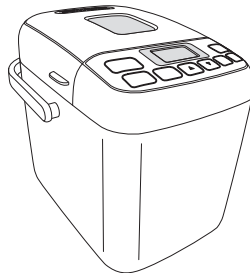
基本の米粉パンの作りかた

6 スタート を押して、スタートする

- 「ピー」とブザーが鳴り、運転がスタートします。
- 時間表示の「時間」と「分」が点滅し、出来上がりまでの残り時間が 1 分単位で減っていきます。
- 出来上がり時間が「0 時間 00 分」になったら、出来上がりブザーでお知らせします。「ピーピー」とブザーが鳴るまでお待ちください。

米粉パンメニューの特徴

メニュー「6（米粉パン（グルテンなし））」では、一次発酵が終わるとすぐに焼き工程に入ります。そのため、小麦粉用の食パンメニューよりも出来上がりまでの時間が短くなります。
※ スタートから出来上がりまでの時間は、サイズ・焼き色によって異なります。
⇒メニューごとの目安時間については、p.12「メニューのご紹介」をご覧ください。

7 作業ブザーが鳴ったら、5 分以内に粉落しをする

- 運転開始から約 15 分後に作業ブザーが鳴り、粉落しのタイミングをお知らせします。
- 液晶ディスプレー右上の「作業」の横に「▶」が表示されます。

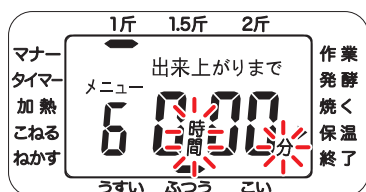
① 本体のフタを開け、ゴムベラなどでパンケース内側に付いている粉などを落とす

② 粉落しが終わったら、本体のフタを閉じる

※ 粉落しブザーが鳴ってから 5 分後に、自動的に次の工程に進みます。

粉落しのポイント

粉を落としたら、生地に混ぜ込むようにしてください。生地全体を混ぜると、よりしっとりしたパンに仕上がります。
※ 粉落しをしないと、焼き上がりのパンの表面に粉が残ることがあります。タイマーなどで粉落しができなかった場合は、パンの表面に付いた粉をナイフなどで落としてください。
※ 粉落しに金属製のヘラなどを使うと、パンケースのフッ素樹脂加工を傷めますのでご注意ください。

ドライフルーツやナッツなどの具を入れる場合

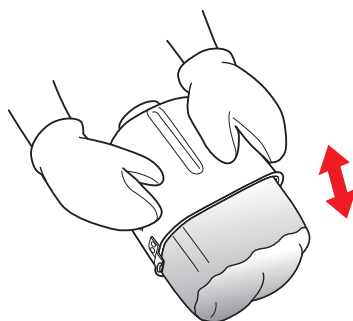
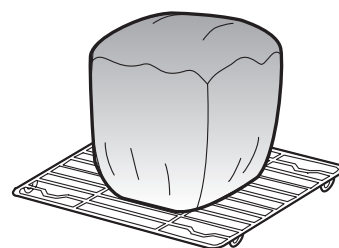
運転開始から約 50 分後のこね工程の途中で「ピーピー」とブザーが鳴り、具を入れるタイミングをお知らせします。
ドライフルーツやナッツなどの具を入れたパンを作りたい場合は、具入れブザーが鳴ったらすぐにフタを開け、お好みの具を入れてください。
※ 具入れブザーが鳴ったらすぐに具を入れてください。しばらく経ってから入れると、うまく混ざらない場合があります。また、具を入れ終わったら、必ずフタを閉めてください。
※ ブザーが鳴ったとき以外はフタを開けないでください。庫内の温度が下がり、うまくふくらまない原因になります。

8 ブザーが鳴ったら、焼き上がり

● 出来上がりまでの時間が「0 時間 00 分」になると、「ピーピー」とブザーが鳴り、保温状態になります。
⇒ 保温機能については、p.19「保温機能について」をご覧ください。

9 フタを開けて、パンを取り出す

①ミトンをはめた手でパンケースのハンドルを持ち、左方向に回して、パンケースを引き上げる

※パンケースを引き上げるときは、ハンドル以外の部分を持たないでください。

②パンケースとハンドルを押さえて逆さに持ち、上下に数回振ってパンを取り出す

③パンのあら熱をとる

※焼き上がり直後のパンはやわらかく切りにくいため、脚付きの網などの上で約 10 分～ 20 分あら熱をとってから切ってください。
⇒ 正しいパンの切りかたについては、p.52 をご覧ください。

※ パンケースや庫内は高温になっています。必ずミトンなどを使い、直接素手で触れたりしないでください。やけどの原因になります。
※ 取り出したパンケースは、本体の上や熱に弱い敷物などの上に置かないでください。高温のため、変形したり、敷物が焦げたり、火事の原因になります。
※ パンを取り出すときは、金属のヘラなど硬いものはお使いにならないでください。パンケース内部に傷がつく原因になります。
※ 米粉パンは、乾燥すると固くなりますので注意してください。あら熱をとるときに、固く絞ったぬれふきんなどでパンを覆うと、乾燥を防ぐことができます。

パンケースからうまくパンを取り出せないときは…

パンケース底面の駆動部を少し動かすと、
パンが取り出しやすくなります。

パン羽根がパンの内部に埋まっているときは…

パンを切る前に付属の羽根取り棒などを使って取り出してください。
なお、パン羽根は熱くなっていますので、冷めてから行ってください。

パンを取り出したあとは…

パンケース内にパン羽根がひたるくらいまでぬるま湯を入れておくと、お手入れがしやすくなります。
⇒お手入れの詳細については、p.50「お手入れについて」をご覧ください。

10 電源プラグをコンセントから抜く

※ 終了後しばらくは庫内が熱くなっているため、庫内に手を入れたり、ヒーターに触れたりしないでください。やけどの原因になります。
※ 続けてお使いになるときは、庫内が冷めるまで約 1 時間お待ちください。

タイマーをセットする

※ 夏場や冬場、湿気の多い時期は待ち時間に材料の温度が変わってしまい、パンや生地がうまくできないことがありますので、タイマーの使用はおすすめしません。

「パン作りコース」および「生地作りコース」では、タイマー機能を使って、ご希望の時間に出来上がるように設定できます。タイマーは、各メニューの出来上がり時間を含めて最長 13 時間後までの時間を設定できます。
朝食に焼きたてのパンが食べられるように寝る前にセットする、帰宅後に成形・焼き上げができるように外出前に生地作りまでをセットしておくなど、予定に合わせたパン作りが楽しめます。

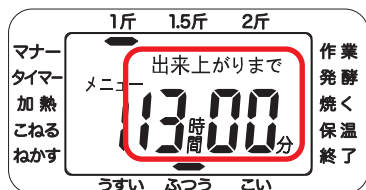
タイマーをセットできるメニュー

- パン作りコース：1（食パン）／2（早焼きパン）／3（ソフトパン）／5（全粒粉パン）／6（米粉パン（グルテンなし））
- 生地作りコース：11（ピザ生地）

※ 以下のメニューは材料に卵を使うため、タイマー機能はお使いにならないでください。タイマー待機中に腐敗する恐れがあります。
・パン作りコース：4（スウィートパン）
・生地作りコース：10（パン生地）
・グルメコース　：14（ケーキ）／15（欧風塩ケーキ）
※ また、その他のメニューの場合でも、牛乳・卵・ジュース・野菜などを使ったパンを作る場合は、腐敗する恐れがありますのでタイマーはお使いにならないでください。

1 材料・パンケースを準備し、ご希望のメニュー・パンのサイズ・焼き色を選ぶ

⇒詳細については、p.16～18「基本の食パンの作りかた」の手順１～９をご覧ください。

2 ▲ ▼ を押して、希望の出来上がり時間をセットする

- ▲：押すごとに 10 分ずつ進みます。
- ▼：押すごとに 10 分ずつ戻ります。
- 各メニューの出来上がり時間を含めて、最長 13 時間後までの時間を設定できます。

3 スタート を押す

- 「ピー」とブザーが鳴り、タイマーがスタートします。
- 時間表示の「時間」と「分」が点滅し、出来上がりまでの残り時間が１分単位で減っていきます。
- スタート を押してから出来上がりまで、○時間○分後という表示になります。○時○分のような、時計の時間表示ではありません。
- タイマー使用中は、液晶ディスプレー左上の「タイマー」の横に「◀」が表示されます。

※タイマーをセットした場合は、具入れブザーは鳴りません。ドライフルーツやナッツなどの具を入れたい場合は、小麦粉などの材料と一緒に入れてください。

パン作りコースのレシピ（メニュー「1」～「6」）

「パン作りコース」（メニュー「1」～「6」）の各メニューの基本レシピをご紹介します。
ここでご紹介するレシピにお好みの具材を加えて、オリジナルのパンを作ることもできます。
⇒パンの作りかたについては、p.16 ～ 20「基本の食パンの作りかた」および p.21 ～ 23「基本の米粉パンの作りかた」をご覧ください。
※1 斤・1.5 斤・2 斤の大きさは、p.20「焼き上がりの大きさの目安」を目安としています。

メニュー 1（食パン）

タイマー　具入れブザー　･･･ ベーシックな食パン

材 料

	1 斤	1.5 斤	2 斤
水	180 ml	220 ml	290 ml
強力粉	250 g	320 g	410 g
バター	18 g	25 g	30 g
砂糖	18 g（大 2）	25 g（大 2+2/3 強）	30 g（大 3 ＋小 1）
塩	4 g（小 2/3）	6 g（小 1）	8 g（小 1 ＋ 1/3）
スキムミルク	6 g（小 3）	8 g（大 1）	10 g（大 1 ＋小 1）
ドライイースト	2.7 g（小 1 弱）	2.8 g（小 1 弱）	2.8 g（小 1 弱）

Point アレンジレシピ

ごはんのパン

残ったごはんを有効活用！
もちもちおいしい、ごはんと小麦粉で作る、簡単ごはんのパン

材 料

	1 斤	1.5 斤
水	140 ml	150 ml
ごはん	150 g	185 g
強力粉	250 g	285 g
バター	18 g	21 g
砂糖	20 g（大 2 ＋小 2/3）	22 g（大 2 ＋ 1/2 弱）
塩	6 g（小 1）	7 g（小 1 強）
スキムミルク	8 g（大 1）	9 g（大 1 ＋小 1/2）
ドライイースト	3 g（小 1）	3.2 g（小 1 強）

※「水」は「ごはん」をふやかすために使います。

作りかた

①分量の水とごはんを合わせてよくほぐし、水分が蒸発しないようにラップなどでフタをして、約 1 時間ふやかす
※しっかりとふやかすことで、ごはん粒が残らず、やさしい食感のおいしいパンになります。
②ふやかしたごはんがしっかりふやけたら（約 1 時間が目安）、p.16 ～ 20「基本の食パンの作りかた」を参考にパン作りを開始します。
※材料は「ふやかしたごはん」、「強力粉・バター・砂糖・塩・スキムミルク」、「ドライイースト」の順に入れます。
※分量以外の水を加える必要はありません。

※ ごはんが温かいまま作り始めると、イースト菌の過発酵の原因になり、味・食感が劣化します。必ず、冷ましてから作るようにしてください。
※ 室温が 25℃を超える場合は、水を約 5 ～ 10ml 減らしてください。
※ ごはんと水を合わせてふやかすと水がほとんど残りませんが、レシピ以上の水を加える必要はありません。

メニュー２（早焼きパン）

タイマー　具入れブザー　･･･短時間で食パンを焼きたいときに

材 料

	１斤	1.5斤	２斤
水	180 ml	220 ml	290 ml
強力粉	270 g	350 g	430 g
バター	13 g	20 g	23 g
砂糖	15 g（大１＋小２）	20 g（大２+小2/3）	27 g（大３）
塩	5 g（小１弱）	6 g（小１）	7 g（小１強）
スキムミルク	8 g（大１）	10 g（大１＋小１）	13 g（大1+小２強）
ドライイースト	4 g（小１＋1/3）	5 g（小１＋2/3）	6 g（小２）

メニュー３（ソフトパン）

タイマー　具入れブザー　･･･キメの細かいやわらかめの食パン

材 料

	１斤	1.5斤
水	190 ml	300 ml
強力粉	260 g	390 g
バター	22 g	35 g
砂糖	18 g（大２）	25 g（大２+2/3強）
塩	5 g（小１弱）	6 g（小１）
スキムミルク	8 g（大１）	11 g（大１+小２強）
ドライイースト	3 g（小１）	4 g（小１＋1/3）

※このメニューは、２斤には対応していません。

メニュー４（スウィートパン）

タイマー　具入れブザー　･･･ふわふわした食感で少し甘みのあるパン

材 料

	１斤	1.5斤
水	80 ml	110 ml
強力粉	220 g	285 g
薄力粉	30 g	35 g
卵	60 g	80 g
バター	45 g	65 g
砂糖	40 g（大4＋1/2弱）	50 g（大5＋1/2強）
塩	4 g（小2/3）	6 g（小１）
スキムミルク	18 g（大２＋小１）	22 g（大２＋小３）
ドライイースト	2.8 g（小１弱）	3 g（小１）

※このメニューは、２斤には対応していません。

メニュー５（全粒粉パン）

・・・全粒粉やライ麦粉などが入った香ばしいパン

材 料

	１斤	1.5 斤
水	200 ml	300 ml
強力粉	130 g	195 g
全粒粉	130 g	175 g
バター	17 g	22 g
砂糖	17 g（大２弱）	25 g（大２+2/3強）
塩	5 g（小１弱）	6 g（小１）
スキムミルク	6 g（小３）	9 g（大１+小1/2）
ドライイースト	3 g（小１）	4 g（小１＋1/3）

※ 全粒粉は、メーカーによって出来上がりに違いがあります。
※ はちみつを１斤では 15g、1.5 斤では 20g を加えると、食べやすくなります。
※ このメニューは、２斤には対応していません。

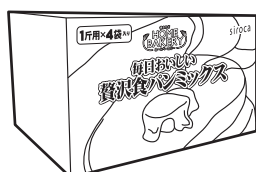
メニュー６（米粉パン（グルテンなし））

・・・米粉を使ったもちもちした食感のパン

材 料

	１斤	1.5 斤
水	220 ml	280 ml
米粉（グルテンなし）	250 g	320 g
バター	20 g	25 g
砂糖	15 g（大１＋小２）	19 g（大２+小1/3）
塩	4 g（小2/3）	5 g（小１弱）
ドライイースト	3.7 g（小1+1/4弱）	4.8 g（小１＋3/5）

※ このメニューは、２斤には対応していません。

※グルテンなし米粉パンは、上部が平らで白く焼き上がります。
※米粉は、グリコ栄養食品「こめの香 米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）」をおすすめします。
ご購入先：
<お電話でのご注文>
0120-834-365
受付時間：平日 9:00 ～ 20:00、
土日祝 9:00 ～ 17:00（年末年始を除く）
（携帯電話・PHS からでも可、通話料無料）
<インターネットでのご注文>
http://shop.glico.co.jp/

独立コース（こねる・発酵・焼く）を使う

パン作りの工程のうち、「こねる」「発酵」「焼く」の工程のみを独立して使うことができます。

メニュー７（こねる）
パン作りの「こねる」工程のみを行います。
・所要時間：５分～25分（初期状態：５分）

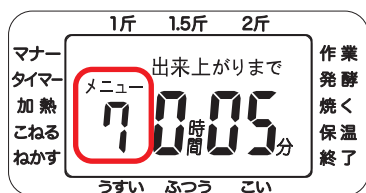
メニュー８（発酵）
パン作りの「発酵」工程のみを行います。
・所要時間：５分～１時間50分（初期状態：50分）

メニュー９（焼く）
パン作りの「焼く」工程のみを行います。
パン作りコース終了後に、追加焼きをする場合にも使うことができます。
・所要時間：10分～１時間30分（初期状態：１時間）

※各メニューとも、500g以上の粉は入れないでください。
※必ず水分の合計が粉の量の半分以上（強力粉300gの場合は水150ml以上）になるようにしてください。
※パン作り以外（うどん・パスタなど）の用途にはお使いにならないでください。

1 パンケースに材料または生地を入れ、本体にセットする

⇒パンケースのセット方法については、p.16～17「基本の食パンの作りかた」の手順２～６をご覧ください。

2 メニュー を押して、メニュー「7」～「9」を選ぶ

●行いたい工程に合わせてメニューを選びます。

初期状態：「1（食パン）」

・「こねる」工程の場合：メニュー「7」
・「発酵」工程の場合　：メニュー「8」
・「焼く」工程の場合　：メニュー「9」

独立コース（こねる・発酵・焼く）を使う

3 ▲ ▼ を押して、希望の所要時間をセットする

- ▲：押すごとに 1 分ずつ進みます。
- ▼：押すごとに 1 分ずつ戻ります。
- 設定可能な所要時間の範囲は、メニューによって異なります。

4 スタート を押す

「ピー」とブザーが鳴り、運転がスタートします。
※時間表示の「時間」と「分」が点滅し、完了までの残り時間が 1 分単位で減っていきます。

5 ブザーが鳴ったら、出来上がり

- 出来上がりまでの時間が「0 時間 00 分」になると、「ピーピー」とブザーが鳴ります。
- 液晶ディスプレーの表示が選択しているメニューの初期状態に戻り、右下の「終了」の横に「▶」が表示されます。

6 フタを開けて、生地またはパンを取り出す

⇒生地の取り出しかたについては、p.31「基本の生地の作りかた」の手順 6 をご覧ください。
⇒パンの取り出しかたについては、p.23「基本の食パンの作りかた」の手順 8 をご覧ください。

基本の生地の作りかた

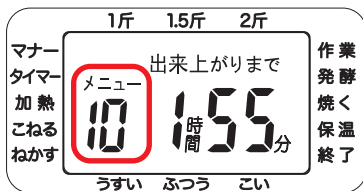
生地作りコース「メニュー 10（パン生地）」、「メニュー 11（ピザ生地）」で共通の作りかたを説明します。

1 材料を用意する

● 作りたい生地に合わせて、必要な材料を正確に計量します。
⇒各メニューにおける配合については、p.32 ～ 34「生地作りコースのレシピ」をご覧ください。
※粉類・バターなどの材料は、0.1g 単位のはかりを使ってはかることをおすすめします。
※付属の計量カップは液体の計量用のため、粉類の計量はできません。

2 パンケースに材料を入れ、本体にセットする

⇒詳細については、p.16 ～ 17「基本の食パンの作りかた」の手順２～６をご覧ください。

3 メニュー を押して、メニュー「10」または「11」を選ぶ

● 作りたい生地に合わせてメニューを選びます。

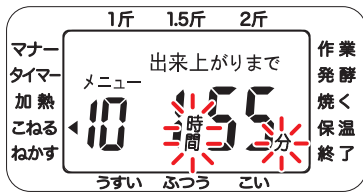
初期状態：「1（食パン）」

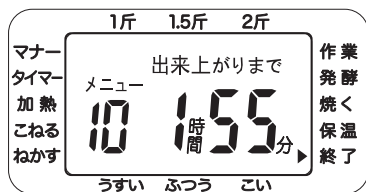
・パン生地を作る場合：メニュー「10」
・ピザ生地を作る場合：メニュー「11」

● メニュー を押すごとに、「1」～「19」の順にメニュー番号が切り替わります。

タイマー機能について

タイマー機能を使って、出来上がりまでの時間を指定して生地を作ることができます。
⇒タイマーのセットについては、p.24「タイマーをセットする」をご覧ください。

4 スタート を押して、スタートする

●「ピー」とブザーが鳴り、運転がスタートします。
● 時間表示の「時間」と「分」が点滅し、出来上がりまでの残り時間が 1 分単位で減っていきます。
● 出来上がり時間が「0 時間 00 分」になったら、出来上がりブザーでお知らせします。「ピーピー」とブザーが鳴るまでお待ちください。

5 ブザーが鳴ったら、出来上がり

●出来上がりまでの時間が「0時間00分」になると、「ピーピー」とブザーが鳴ります。
●液晶ディスプレーの表示が選択しているメニューの初期状態に戻り、右下の「終了」の横に「▶」が表示されます。

6 フタを開けて、生地を取り出す

①ミトンをはめた手でパンケースのハンドルを持ち、左方向に回して、パンケースを引き上げる

※パンケースを引き上げるときは、ハンドル以外の部分を持たないでください。

②パンケースとハンドルを押さえて逆さに持ち、上下に数回振って生地を取り出す

パン羽根を取り出すときは生地を傷めないように！

●パン羽根が生地の内部に埋まっているときは…

付属の羽根取り棒などを使って、すぐに取り出してください。
取り出すときは、生地を傷めないように注意してください。

※生地が出来上がったら、すぐに取り出してください。取り出さずに放置すると、発酵しすぎてうまく作れない場合があります。
※パンケースや庫内は高温になっています。必ずミトンなどを使い、直接素手で触れたりしないでください。やけどの原因になります。
※取り出したパンケースは、本体の上や熱に弱い敷物などの上に置かないでください。高温のため、変形したり、敷物が焦げたり、火事の原因になります。

7 生地を成形し、オーブンなどで焼き上げる

●作りたいパン・ピザの形に生地を分割・成形し、オーブンなどで焼き上げます。
⇒生地を使ったパン･ピザの作りかたについては、p.32～34「生地作りコースのレシピ」をご覧ください。

生地作りコースのレシピ（メニュー「10」～「11」）

「生地作りコース」（メニュー「10」、「11」）の各メニューの基本レシピをご紹介します。
⇒生地の作りかたについては、p.30～31「基本の生地の作りかた」をご覧ください。

いろいろなパンを作る（メニュー10）

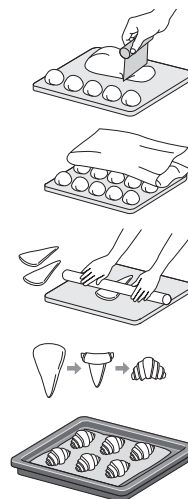
※成形したパンの発酵には、電子レンジなどの発酵機能をお使いください。

バターロール

材料（12個分）

水	170ml	バター	40g	ドライイースト	3g（小1）
卵	50g	砂糖	25g（大2＋2/3強）	溶き卵（塗り用）	適量
強力粉	320g	塩	4.5g（小3/4）		

作りかた

①p.30～31「基本の生地の作りかた」の手順でパン生地を作る
※手順3では、メニュー「10」を選びます。
②出来上がった生地を、打ち粉をふったのし板や台の上に取り出す
※打ち粉は強力粉を使い、のし板や台の上に軽くふりかけておきます。
③生地を軽く丸め、スケッパーで12等分に分割する
④分割した生地の表面がなめらかになるように丸め、固く絞ったぬれふきんをかけて約15分休ませる
※丸めるときは生地の表面を包み込むようにして、きれいな面が表面になるようにします。
⑤休ませた生地を手のひらで転がして円すい状にし、めん棒で三角形になるように伸ばす
⑥伸ばした生地を幅の広いほうから巻く
⑦巻き終わりを下にして、間隔をあけてオーブン皿に並べる
※発酵するとふくらむので、くっつかないように間隔をあけて並べてください。
⑧生地の表面に霧吹きをし、約35℃で40～50分発酵させる
※発酵すると、約2倍の大きさにふくらみます。
⑨生地の表面に溶き卵を塗り、約180℃に予熱したオーブンで10～15分焼く

あんパン

材料（12個分）

水	170ml	バター	25g	ドライイースト	3g（小1）	けしの実（飾り用）	適量
卵	50g	砂糖	25g（大2＋2/3強）	あん	400g		
強力粉	320g	塩	4.5g（小3/4）	溶き卵（塗り用）	適量		

作りかた

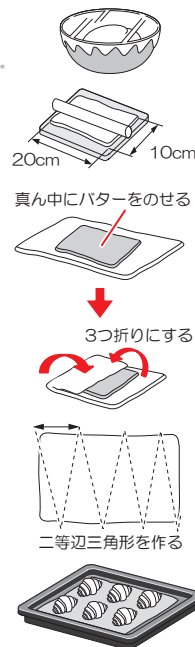
①p.30～31「基本の生地の作りかた」の手順でパン生地を作る
※手順3では、メニュー「10」を選びます。
②出来上がった生地を、打ち粉をふったのし板や台の上に取り出す
※打ち粉は強力粉を使い、のし板や台の上に軽くふりかけておきます。
③生地を軽く丸め、スケッパーで12等分に分割する
④分割した生地の表面がなめらかになるように丸め、固く絞ったぬれふきんをかけて約15分休ませる
※丸めるときは生地の表面を包み込むようにして、きれいな面が表面になるようにします。
⑤めん棒で丸く伸ばした生地の上にあんをのせて包み、閉じ口をしっかりつまんで閉じる
⑥閉じ口を下にして、間隔をあけてオーブン皿に並べる
※発酵するとふくらむので、くっつかないように間隔をあけて並べてください。
⑦生地の表面に霧吹きをし、約35℃で40～50分発酵させる
※発酵すると、約2倍の大きさにふくらみます。
⑧生地の表面に溶き卵を塗り、けしの実をのせて、約180℃に予熱したオーブンで10～15分焼く

クロワッサン

材料（12 個分）

水	130ml	バター	20g	ドライイースト	3.5g（小1強）	溶き卵（塗り用）	適量
卵	30g	砂糖	32g（大３＋小２弱）	折り込み用バター	130g		
強力粉	210g	塩	6g（小１）	薄力粉（バター用）	少々		
薄力粉	100g	スキムミルク	8g（大１）	強力粉（打ち粉用）	適量		

作りかた

①p.30～31「基本の生地の作りかた」の手順でパン生地を作る
※手順３では、メニュー「10」を選びます。
②出来上がった生地をボウルに入れてラップをかけ、冷蔵庫で約 30 分休ませる
③折り込み用バターに薄力粉をまぶしてラップに包み、20cm × 10cm に伸ばして、冷蔵庫で冷やしておく
④②の休ませた生地を打ち粉をふったのし板や台の上に置き、約 40cm × 20cm に伸ばす
※打ち粉は強力粉を使い、のし板や台の上に軽くふりかけておきます。
⑤③の折り込み用バターを、④の伸ばした生地の真ん中にのせ、両端の生地を折り重ねて３つ折りにし、ラップに包んで冷蔵庫で約 30 分休ませる
⑥休ませた生地をめん棒で約 40cm × 20cm に伸ばし、⑤と同様に３つ折りにしたら、ラップに包んで冷蔵庫で約 30 分休ませる
※この工程をさらにもう１回繰り返してください。
⑦⑥の生地を２等分し、それぞれ約 18cm × 40cm に伸ばして、二等辺三角形に６等分する
⑧巻き終わりを下にして、間隔をあけてオーブン皿に並べる
※発酵するとふくらむので、くっつかないように間隔をあけて並べてください。
⑨生地の表面に霧吹きをし、約 35℃で 40 ～ 50 分発酵させる
※発酵すると、約２倍の大きさにふくらみます。
⑩生地の表面に溶き卵を塗り、約 180℃に予熱したオーブンで 10 ～ 15 分焼く

メロンパン

材料（12 個分）

●パン生地

水	150ml	砂糖	28g（大３＋小 1/3）
卵	35g	塩	4g（小 2/3）
強力粉	290g	スキムミルク	6g（小３）
バター	35g	ドライイースト	4.5g（小1＋1/2）

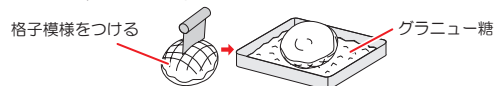
●クッキー生地

薄力粉	220g	卵	50g
ベーキングパウダー	2.5g	バニラエッセンス	少々
バター	130g	グラニュー糖	適量
砂糖	80g（大９弱）		

作りかた

●クッキー生地を作る
①薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく
②室温に戻したバターをクリーム状に練り、砂糖を３回に分けて加え、白っぽくなるまで混ぜる
③溶きほぐした卵にバニラエッセンスを加え、②に少しずつ加えてさらに混ぜる
④①のふるった薄力粉とベーキングパウダーを入れ、木べらでさっくりと混ぜる
⑤まとまってきたらラップに包み、冷蔵庫で約 20 分休ませる

●パン生地を作って焼く
①p.30～31「基本の生地の作りかた」の手順でパン生地を作る
※手順３では、メニュー「10」を選びます。
②出来上がった生地を、打ち粉をふったのし板や台の上に取り出す
※打ち粉は強力粉を使い、のし板や台の上に軽くふりかけておきます。
③生地を軽く丸め、スケッパーで 12 等分に分割する
④分割した生地の表面がなめらかになるように丸め、固く絞ったぬれふきんをかけて約 15 分休ませる
※丸めるときは生地の表面を包み込むようにして、きれいな面が表面になるようにします。
⑤クッキー生地を 30g に分割して丸め、手のひらで約 10cm の大きさに伸ばす
⑥休ませておいたパン生地を手のひらでつぶして丸め直し、⑤のクッキー生地を上にかぶせる
⑦かぶせたクッキー生地にスケッパーで格子模様をつけ、グラニュー糖をまぶす

⑧間隔をあけてオーブン皿に並べ、約 35℃で 40 ～ 50 分発酵させる
※発酵すると、約２倍の大きさにふくらみます。
⑨約 170℃に予熱したオーブンで 15 ～ 20 分焼く

生地作りコースのレシピ（メニュー「10」～「11」）

ピザを作る（メニュー 11）

ピザ

材料（12 個分）

●ヘビータイプ・2～3 枚分

材料	分量	材料	分量
水	180ml	塩	4g（小 2/3）
強力粉	280g	スキムミルク	8g（大 1）
オリーブ油	20g	ドライイースト	3g（小 1）
砂糖	8g（小 2＋2/3）		

●クリスピータイプ・3～5 枚分

材料	分量	材料	分量
水	200ml	オリーブ油	20g
強力粉	200g	塩	3g（小 1/2）
薄力粉	200g	ドライイースト	4g（小 1＋1/3）

作りかた

①p.30～31「基本の生地の作りかた」の手順でピザ生地を作る
　※手順 3 では、メニュー「11」を選びます。
②出来上がった生地を打ち粉をふったのし板や台の上に取り出す
　※打ち粉は強力粉を使い、のし板や台の上に軽くふりかけておきます。
③生地を軽く丸め、スケッパーで分割する
　※ヘビータイプは 2～3 等分、クリスピータイプは 3～5 等分に分割します。
④分割した生地の表面がなめらかになるように丸め、固く絞ったぬれふきんをかけて約 15 分休ませる
　※丸めるときは生地の表面を包み込むようにして、きれいな面が表面になるようにします。
⑤クッキングシートを敷いた台の上に生地をのせ、手で直径約 25cm になるように伸ばす
　※めん棒などを使わずに手で伸ばすと、やわらかい生地に仕上がります。
　※一度に焼けない生地は、発酵しすぎないように冷蔵庫に入れておきます。

⑥伸ばした生地をクッキングシートごとオーブン皿の上にのせ、フォークで空気穴をあける
　※生地を冷凍する場合は、この状態でラップに包んで冷凍庫に入れます。
⑦ピザソースを塗り、お好みのトッピングを並べて、ピザ用チーズをのせる
⑧ 180～200℃に予熱したオーブンで約 15 分焼く
　※表面がキツネ色になり、トッピングに焼き色がついたら焼き上がりです。

うどんを作る（メニュー 12）

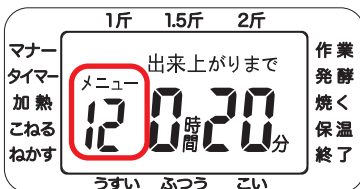
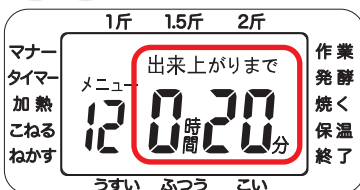
メニュー「12（うどん・パスタ）」では、そば・ラーメンの生地は作れません。

うどん

材料（うどん生地）

ぬるま湯（約30℃）	160ml	強力粉	160g	強力粉（打ち粉用）	適量
塩	7g（小1強）	薄力粉	160g		

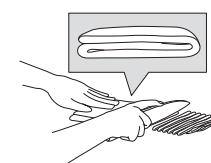
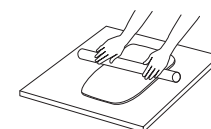
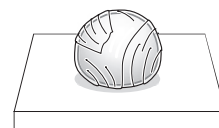
作りかた

①ぬるま湯と塩を合わせてよく混ぜる
②パンケースにパン羽根を取り付け、材料を「強力粉・薄力粉・①」の順に入れる
⇒パン羽根の取り付けかたは、p.16「基本の食パンの作りかた」の手順２～３をご覧ください。
③②のパンケースを本体にセットする
⇒パンケースのセットのしかたは、p.17「基本の食パンの作りかた」の手順５～６をご覧ください。
④本体のフタを閉じ、電源プラグをコンセントに差し込む
⑤［メニュー］を押して、メニュー「12」を選ぶ

⑥［▲］［▼］を押して、こね時間をセットする

初期状態：０時間 20 分　※20 分～30 分の間で設定可能

- ［▲］：押すごとに１分ずつ進みます。
- ［▼］：押すごとに１分ずつ戻ります。

⑦［スタート］を押して、運転をスタートする
⑧ブザーが鳴ったら、ミトンをはめた手でパンケースを取り出す
⑨出来上がった生地を、打ち粉をふったのし板や台の上に取り出す
※打ち粉は、のし板や台の上に軽くふりかけておきます。
⑩生地の表面がなめらかになるように丸め、ラップに包んで常温で約２時間休ませる
※丸めるときは生地の表面を包み込むようにして、きれいな面が表面になるようにします。
※夏場など室温が高いときは冷蔵庫で休ませてください。
⑪休ませた生地をのし板や台の上にのせ、スケッパーなどで４等分に分割する

⑫打ち粉をふり、めん棒で中心から端に向かって約 2mm の厚さになるまで平らに伸ばす
⑬伸ばした生地を３つ折りにし、約 3mm 幅に切る
※折りたたむ生地の内側に打ち粉をふっておくと、切った後でほぐしやすくなります。

⑭大きめの鍋にたっぷりの湯を沸かし、ほぐして打ち粉を払った⑬を鍋に入れて、茹でる
※茹で時間の目安は 12 ～ 15 分です。お好みで調節してください。
⑮茹で上がったら冷水で洗ってヌメリを取り、水気を切る
※茹で上がった麺は、お好みの味付けでお召し上がりください。

グルメコースのレシピ（メニュー「12」～「19」）

うどんを作る（メニュー 12）

生地を保存する場合

以下の方法で保存してください。

●冷蔵保存：約２～３日間
手順⑩で丸めた生地に打ち粉をして、ラップに包んだ状態で保存します。

●冷凍保存：約１ヶ月間
手順⑬で麺の太さに切った生地を、ラップに包んだ状態で保存します。

Point 参考レシピ

関東風きつねうどん

材料（4 人分）

●おあげ

油揚げ	4 枚	砂糖	大さじ 1 ＋ 1/2	みりん	大さじ 2
だし汁	250ml	醤油	大さじ 2	酒	大さじ 1

●その他

だし汁	1200 ml	醤油	大さじ 2	ねぎ	適量
砂糖	小さじ 1	みりん	大さじ 1		
塩	小さじ 1 ＋ 1/2	酒	大さじ 1		

作りかた

①油揚げを沸騰したお湯に入れ、約 30 秒茹でて油抜きをする
②油抜きをしたお湯を捨てて、おあげの材料のだし汁・砂糖・醤油・みりん・酒を入れて中火で煮る
③煮汁が 3 分の 2 になったら火を止めてそのまま冷まし、味をしみ込ませる
④だし汁に砂糖・塩・醤油・みりん・酒を入れて温める
⑤ねぎを切る
⑥器に茹でたうどんを入れてつゆをかけ、おあげと切ったねぎを添える

パスタを作る（メニュー 12）

メニュー「12（うどん・パスタ）」では、そば・ラーメンの生地は作れません。

パスタ

材料

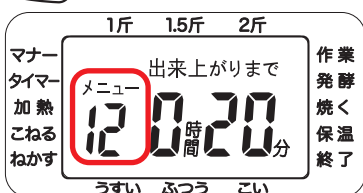
●材料１　薄力粉使用の場合

水	125ml	卵	55g
塩	5.5g（小１弱）	オリーブ油	13g
強力粉	160g	強力粉（打ち粉用）	適量
薄力粉	160g		

●材料２　デュラムセモリナ粉使用の場合

水	110ml	卵	70g
塩	5g（小１弱）	オリーブ油	5g
強力粉	160g	強力粉（打ち粉用）	適量
デュラムセモリナ粉	160g		

作りかた

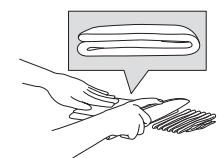
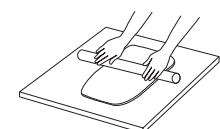
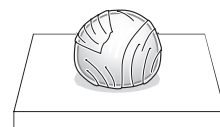
①水と塩を合わせてよく混ぜる
②パンケースにパン羽根を取り付け、材料を「強力粉・薄力粉（またはデュラムセモリナ粉）・①・卵・オリーブ油」の順に入れる
⇒パン羽根の取り付けかたは、p.16「基本の食パンの作りかた」の手順２～３をご覧ください。
③②のパンケースを本体にセットする
⇒パンケースのセットのしかたは、p.17「基本の食パンの作りかた」の手順５～６をご覧ください。
④本体のフタを閉じ、電源プラグをコンセントに差し込む
⑤ メニュー を押して、メニュー「12」を選ぶ

⑥ ▲ ▼ を押して、こね時間をセットする

初期状態：０時間 20 分　※20 分～ 30 分の間で設定可能

● ▲ ：押すごとに１分ずつ進みます。
● ▼ ：押すごとに１分ずつ戻ります。

⑦ スタート を押して、運転をスタートする
⑧ブザーが鳴ったら、ミトンをはめた手でパンケースを取り出す
⑨出来上がった生地を、打ち粉をふったのし板や台の上に取り出す
※打ち粉は、のし板や台の上に軽くふりかけておきます。
⑩生地の表面がなめらかになるように丸め、ラップに包んで冷蔵庫で約１時間休ませる
※丸めるときは生地の表面を包み込むようにして、きれいな面が表面になるようにします。
⑪休ませた生地をのし板や台の上にのせ、スケッパーなどで４等分に分割する

⑫打ち粉をふり、めん棒で中心から端に向かって約 1mm の厚さになるまで平らに伸ばす
⑬伸ばした生地にたっぷりの打ち粉をふり、３つ折りにして、約 2mm 幅に切る
※打ち粉をしないと生地がくっつくので、多めにふってください。

⑭大きめの鍋にたっぷりの湯を沸かし、ほぐして打ち粉を払った⑬を鍋に入れて、茹でる
※茹で時間の目安は３～５分です。お好みで調節してください。
※茹で上がった麺は、お好みの味付けでお召し上がりください。
※手順⑫～⑬では、パスタマシンをお使いになることもできます。この場合も、打ち粉はたっぷりとふってください。

グルメコースのレシピ（メニュー「12」～「19」）

パスタを作る（メニュー 12）

生地を保存する場合

以下の方法で保存してください。

●冷蔵保存：約２～３日間
　手順⑩で丸めた生地に打ち粉をして、ラップに包んだ状態で保存します。

●冷凍保存：約１ヶ月間
　手順⑬で麺の太さに切った生地を、ラップに包んだ状態で保存します。

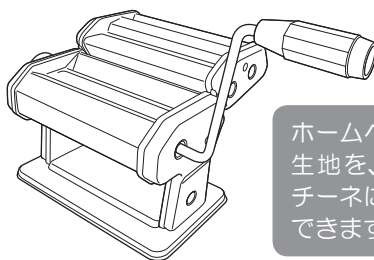
Point 参考レシピ

サーモンときのこのクリームパスタ

材料（4 人分）

鮭	２切れ	生クリーム	130 ml	にんにく	1/2 かけ（スライス）
しめじ	1/2 株	牛乳	80 ml	白ワイン	大さじ２
まいたけ	1/2 株	粉チーズ	大さじ３	塩	適量
エリンギ	２本	オリーブ油	適量	こしょう	適量

作りかた

①フライパンにオリーブ油をひき、一口大に切った鮭を入れる
②鮭の中ほどまで火が通ってきたら、白ワインを入れ、フライパンにフタをして蒸し焼きにする
③鮭に火が通ったら、フライパンを火から下ろす
④フライパンにオリーブ油をひき、にんにくを入れて炒め、香りが立ってきたらにんにくを取り出す
⑤しめじ・まいたけ・エリンギを入れて炒める
⑥しめじ・まいたけ・エリンギに火が通ったら鮭を入れ、弱火にする
⑦生クリーム・牛乳・粉チーズを入れて混ぜる
⑧小さい泡が立ってきたら、塩・こしょうで味をととのえる
⑨茹でたパスタを絡める

もちを作る（メニュー 13）

もち

※メニュー「13 もち」は、作る量に合わせてサイズを変更する必要はありません。

材料

● 2 合分		● 3合分		● 4 合分	
もち米	280g	もち米	420g	もち米	560g
水	240ml	水	340ml	水	400ml

作りかた

①もち米を水でといで、約 30 分ざるに上げる

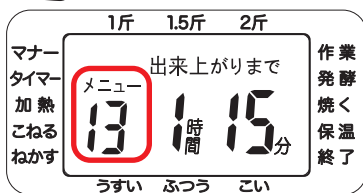
②パンケースにパン羽根を取り付け、①のもち米と水を入れる

⇒パン羽根の取り付けかたは、p.16「基本の食パンの作りかた」の手順２～３をご覧ください。

③②のパンケースを本体にセットする

⇒パンケースのセットのしかたは、p.17「基本の食パンの作りかた」の手順５～６をご覧ください。

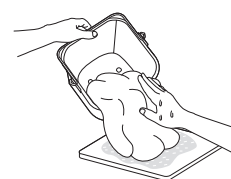
④本体のフタを閉じ、電源プラグをコンセントに差し込む

⑤ メニュー を押して、メニュー「13」を選ぶ

⑥ スタート を押して、運転をスタートする

⑦ブザーが鳴ったら、ミトンをはめた手でパンケースを取り出す

※パンケースを手で触れられるようになるまで、約５～10 分冷ましてください。

⑧パンケースが冷めたら、手を水でぬらして、底からもちを持ち上げるようにして取り出し、熱に強いトレイやお盆の上に置く

※トレイやお盆には、片栗粉を軽くふっておきます。

⑨もちをお好みの大きさにちぎって丸める

※もちが手にくっつかないように、水または片栗粉をつけます。

・すぐに食べるときは ･･･ 手を水でぬらす

・保存するときは ･･･････ 手に片栗粉をつける

よもぎや豆などの具を入れる場合

メニュー「13（もちつき）」では、具入れブザーは鳴りません。よもぎや豆などの具を入れたもちを作りたい場合は、液晶ディスプレーの表示が残り 10 分（スタートから１時間５分後）になったらフタを開け、お好みの具を入れてください。

グルメコースのレシピ（メニュー「12」～「19」）

ケーキを作る（メニュー 14）

※ 焼き上がったケーキは、市販のスポンジケーキのような仕上がりにはなりません。
※ ケーキ作りの工程の途中でパン羽根を取り出すことはできません。
※ ケーキを取り出すときは、崩れやすいので注意してください。

バターケーキ

タイマー

材料

材料	分量	
バター	130g	
バニラエッセンス	少々	
砂糖	95g（大 10＋1/2 強）	
牛乳	55g	
卵	130g	
薄力粉	230g	A
ベーキングパウダー	9g	A

チョコレートケーキ

タイマー

材料

材料	分量	
バター	110g	
砂糖	95g（大 10＋1/2 強）	
牛乳	55g	
卵	130g	
薄力粉	230g	A
ベーキングパウダー	9g	A
ココア	25g	A
チョコチップ（*1）	50g	
ドライフルーツ（クランベリー）（*2）	40g	

*1 粉落しブザーが鳴ったら入れる
*2 約 5mm に細かく刻み、具入れブザーが鳴ったら入れる

リンゴケーキ

タイマー

材料

材料	分量	
バター	130g	
砂糖	95g（大 10＋1/2 強）	
牛乳	55g	
卵	130g	
薄力粉	230g	A
ベーキングパウダー	9g	A
リンゴ（*1）	130g	

*1 約 5mm ～ 1cm に刻み、具入れブザーが鳴ったら入れる

紅茶ケーキ

タイマー

材料

材料	分量	
バター	130g	
砂糖	95g（大 10＋1/2 強）	
牛乳	55g	
卵	130g	
薄力粉	230g	A
ベーキングパウダー	9g	A
紅茶葉（アールグレイ）（*1）	4g	

*1 具入れブザーが鳴ったら入れる

抹茶甘納豆ケーキ

タイマー

材料

材料	分量	
バター	110g	
砂糖	90g（大 10）	
牛乳	55g	
卵	130g	
薄力粉	230g	A
ベーキングパウダー	9g	A
抹茶	4g	A
甘納豆（*1）	80g	

*1 具入れブザーが鳴ったら入れる

バナナケーキ

タイマー

材料

材料	分量	
バター	130g	
砂糖	95g（大 10＋1/2 強）	
牛乳	55g	
卵	130g	
薄力粉	230g	A
ベーキングパウダー	9g	A
バナナ（*1）	130g	
サワークリーム（お好みで）	40g	

*1 約 1cm の輪切りにし、具入れブザーが鳴ったら入れる

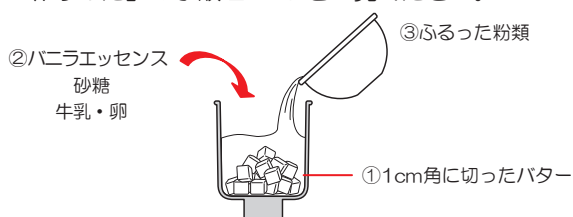
基本のケーキ

下準備

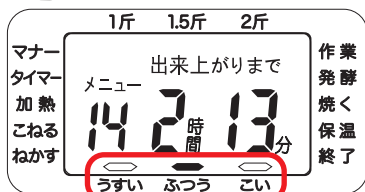
- ●バターは 1cm 角に切り、室温に戻す
- ●卵と牛乳は室温に戻す
- ● A の粉類は合わせてふるっておく

作りかた

※「バターケーキ」、「チョコレートケーキ」、「リンゴケーキ」、「紅茶ケーキ」、「抹茶甘納豆ケーキ」、「バナナケーキ」はこちらの手順で作ることができます。

①パンケースにパン羽根を取り付け、材料を「バター(・バニラエッセンス)・砂糖・牛乳・卵・A」の順に入れる
⇒パン羽根の取り付けかたは、p.16「基本の食パンの作りかた」の手順２～３をご覧ください。

②①のパンケースを本体にセットする
⇒パンケースのセットのしかたは、p.17「基本の食パンの作りかた」の手順５～６をご覧ください。

③本体のフタを閉じ、電源プラグをコンセントに差し込む

④ メニュー を押して、メニュー「14」を選ぶ

⑤ 焼き色 を押して、焼き色を選ぶ

初期状態：「ふつう」

※ 焼き色 を押すごとに、「こい → うすい → ふつう」の順に「▬」が移動します。

⑥ スタート を押して、運転をスタートする

⑦作業ブザーが鳴ったら、本体のフタを開け、パンケース内側に付いている粉などをゴムベラなどで落とす

※運転開始から約 15 分後に作業ブザーが鳴ります。

※作業ブザーが鳴ると、液晶ディスプレー右上の「作業」の横に「▶」が表示されます。

※作業ブザーが鳴ったら、5 分以内に粉落しをしてください。ブザーが鳴ってから 5 分経つと、自動的に次の工程に進みます。

※粉落しをしないと、焼き上がりのケーキの表面に粉が残ることがあります。この場合は、ケーキの表面に付いた粉をナイフなどで落としてください。

⑧具入れブザーが鳴ったら、具を入れる

※運転開始から約 30 分後に具入れブザーが鳴ります。

※フルーツやナッツなどは、具入れブザーが鳴ったらすぐに入れてください。

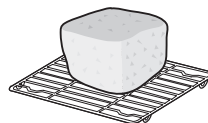
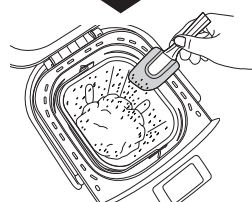
- ・チョコレートケーキ ･･･ ドライフルーツ
- ・リンゴケーキ ･････････ リンゴ
- ・抹茶甘納豆ケーキ ･････ 甘納豆
- ・バナナケーキ ･････････ バナナ

⑨出来上がりブザーが鳴ったら、ミトンをはめた手でパンケースを取り出す

⑩パンケースとハンドルを押さえて逆さに持ち、上下に数回振ってケーキを取り出す

⑪脚付きの網などの上にケーキをのせてあら熱をとる

※パンケースは静かに振ってください。勢いよく振ると、ケーキが形崩れすることがあります。

※ケーキ内にパン羽根が残っている場合は、ケーキが冷めてから、羽根取り棒を使って取り出してください。

グルメコースのレシピ（メニュー「12」～「19」）

ケーキを作る（メニュー 14）

チーズケーキ

材料

クリームチーズ	250g	生クリーム	85g
グラニュー糖	75g	卵	80g
薄力粉	5g	レモン汁	小さじ１
コーンスターチ	10g		

下準備

●卵と生クリームは室温に戻す

作りかた

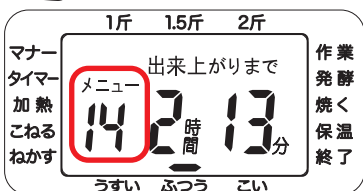
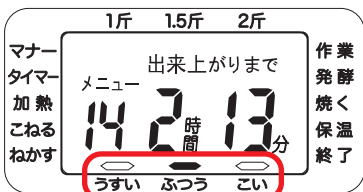
①クリームチーズを室温に戻し、やわらかくする

②パンケースにパン羽根を取り付け、材料を「クリームチーズ・グラニュー糖・薄力粉・コーンスターチ・生クリーム・卵・レモン汁」の順に入れる

⇒パン羽根の取り付けかたは、p.16「基本の食パンの作りかた」の手順２～３をご覧ください。

③②のパンケースを本体にセットし、電源プラグをコンセントに差し込む

⇒パンケースのセットのしかたは、p.17「基本の食パンの作りかた」の手順５～６をご覧ください。

④ メニュー を押して、メニュー「14」を選ぶ

⑤ 焼き色 を押して、焼き色を選ぶ

初期状態：「ふつう」

※ 焼き色 を押すごとに、「こい → うすい → ふつう」の順に「▬」が移動します。

⑥ スタート を押して、運転をスタートする

⑦作業ブザーが鳴ったら、本体のフタを開け、パンケース内側に付いている粉などをゴムベラなどで落とす

※運転開始から約 15 分後に作業ブザーが鳴ります。

※作業ブザーが鳴ると、液晶ディスプレー右上の「作業」の横に「▶」が表示されます。

※作業ブザーが鳴ったら、５分以内に粉落しをしてください。ブザーが鳴ってから５分経つと、自動的に次の工程に進みます。

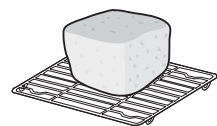
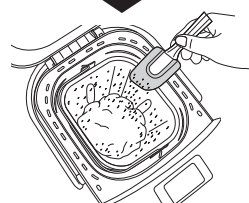
※粉落しをしないと、焼き上がりのケーキの表面に粉が残ることがあります。この場合は、ケーキの表面に付いた粉をナイフなどで落としてください。

⑧出来上がりブザーが鳴ったら、しばらく冷ましてからミトンをはめた手でパンケースを取り出す

⑨パンケースとハンドルを押さえて逆さに持ち、上下に数回振ってケーキを取り出す

⑩脚付きの網などの上にケーキをのせてあら熱をとる

※焼き上がったチーズケーキは、パン羽根よりも高さが低いケーキになります。

※焼き上がったチーズケーキはやわらかいため、パンケースから取り出すときに形崩れすることがあります。

欧風塩ケーキ（ケークサレ）を作る（メニュー15）

きのこのケーキ

タイマー

材料

●生地

バター	95g	こしょう	適量
卵	3個	とろけるチーズ	適量
生クリーム	20g	薄力粉	150g（A）
砂糖	4g（小1+1/3）	ベーキングパウダー	7g（A）
塩	3g（小1/2）	パルメザンチーズ	30g

●具

しいたけ	4枚	オリーブ油	適量
しめじ	1/2株	塩	適量
エリンギ	1本	こしょう	適量

下準備

●きのこ類を下ごしらえする
①きのこ類を切る
しいたけ…薄切りにする
しめじ……小房に分ける
エリンギ…縦を半分に切り、薄切りにする
②①をオリーブオイルで炒める
③火が通ったら、塩を軽くひとつまみ（人差し指と親指で軽く挟む程度）入れ、
こしょうを軽くひと振りして味を付けて、冷ます
● A の粉類を合わせてふるった後、パルメザンチーズを混ぜる

ブロッコリーとソーセージのケーキ

タイマー

材料

●生地

バター	95g	こしょう	適量
卵	3個	とろけるチーズ	適量
生クリーム	18g	薄力粉	150g（A）
砂糖	4g（小1+1/3）	ベーキングパウダー	6g（A）
塩	3g（小1/2）	パルメザンチーズ	30g
バルサミコ酢	20g		

●具

ブロッコリー	80g	ソーセージ	4～5本

下準備

●ブロッコリーは小さく切り分ける
●ソーセージは2cm幅に切る
● A の粉類を合わせてふるった後、パルメザンチーズを混ぜる

グルメコースのレシピ（メニュー「12」～「19」）

欧風塩ケーキ（ケークサレ）を作る（メニュー 15）

基本の欧風塩ケーキ

作りかた

※「きのこのケーキ」、「ブロッコリーとソーセージのケーキ」は、こちらの手順で作ることができます。

①パンケースにパン羽根を取り付け、材料の「バター・下準備をした具・A・卵・生クリーム（バルサミコ酢）・砂糖・塩・こしょう」の順に入れる

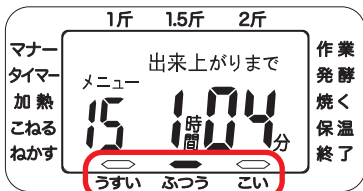
⇒パン羽根の取り付けかたは、p.16「基本の食パンの作りかた」の手順２～３をご覧ください。

②①のパンケースを本体にセットする

⇒パンケースのセットのしかたは、p.17「基本の食パンの作りかた」の手順５～６をご覧ください。

③本体のフタを閉じ、電源プラグをコンセントに差し込む

④ メニュー を押して、メニュー「15」を選ぶ

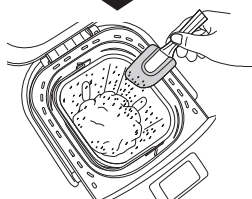
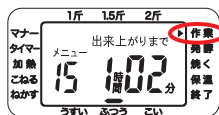
⑤ 焼き色 を押して、焼き色を選ぶ

初期状態：「ふつう」

※ 焼き色 を押すごとに、「こい → うすい → ふつう」の順に「▬」が移動します。

⑥ スタート を押して、運転をスタートする

⑦１回目の作業ブザーが鳴ったら、本体のフタを開け、パンケース内側に付いている粉などをゴムベラなどで落とす

※運転開始から約２分後に１回目の作業ブザーが鳴ります。

※作業ブザーが鳴ると、液晶ディスプレー右上の「作業」の横に「▶」が表示されます。

※作業ブザーが鳴ったら、５分以内に粉落しをしてください。ブザーが鳴ってから５分経つと、自動的に次の工程に進みます。

※粉落しをしないと、焼き上がりのケーキの表面に粉が残ることがあります。この場合は、ケーキの表面に付いた粉をナイフなどで落としてください。

⑧２回目の作業ブザーが鳴ったら、成形する

※運転開始から約８分後に、２回目の作業ブザーが鳴ります。

※作業ブザーが鳴ると、液晶ディスプレー右上の「作業」の横に「▶」が表示されます。

※ゴムベラなどで周囲の生地を落とし、山形に形を整えてください。そのあと、とろけるチーズを上にまぶします。

※作業ブザーが鳴ったら、４分以内に成形をしてください。ブザーが鳴ってから約４分経つと、自動的に次の工程に進みます。

⑨出来上がりブザーが鳴ったら、ミトンをはめた手でパンケースを取り出し、あら熱をとる

⑩パンケースとハンドルを押さえて逆さに持ち、ケーキを取り出す

※アルミホイルなどをパンケースの中に入れて、手で押さえながら取り出すと形崩れしません。

ジャムを作る（メニュー 16）

※ ジャムの調理中にジャムが沸騰して本体内部に飛び散る場合がありますので、必ずジャムふたを取り付けてください。

イチゴジャム

タイマー

材料

イチゴ	300g	レモン汁	15ml	砂糖	130g（大 14＋1/2 弱）

※ 固まりにくい場合は、ペクチンを適量加える

下準備

●イチゴは洗って水気をよく切り、ヘタを取って縦に半分に切る
※粒が大きい場合は、4 等分にします。

オレンジマーマレード

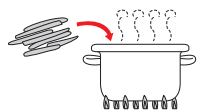
タイマー

材料

オレンジ	3 個	レモン汁	20ml	砂糖	130g（大 14＋1/2 弱）

※ 固まりにくい場合は、ペクチンを適量加える

下準備

①オレンジは洗って水気をよく切り、縦に 6 ～ 8 等分に切り込みを入れて皮をむく
②実はひと房を半分に切る
③皮は細切りにして鍋に入れ、ひたるくらいの水を入れて約 20 分茹で、湯を捨てて水を入れ替え、再び茹でる
※この工程を 3 回繰り返します。
④よく水気を切る

細切りにした皮を鍋に入れて2～3回茹でる

ブルーベリージャム

タイマー

材料

ブルーベリー	350g	レモン汁	22ml	砂糖	125g（大 14 弱）

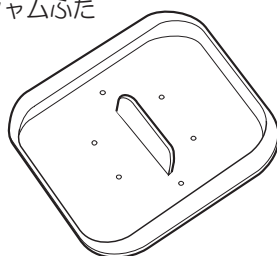
※ 固まりにくい場合は、ペクチンを適量加える

下準備

●ブルーベリーは洗って水気をよく切る

グルメコースのレシピ（メニュー「12」～「19」）

ジャムを作る（メニュー 16）

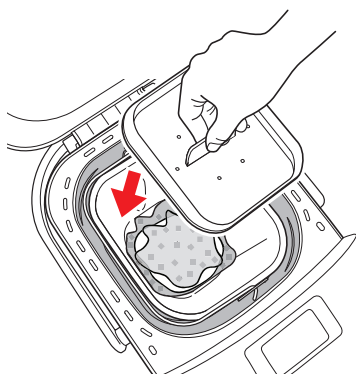
使用する付属品

作りかた

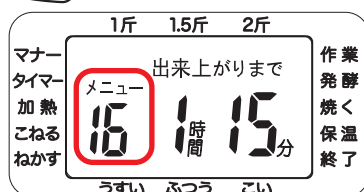
①パンケースにパン羽根を取り付け、下準備した果物を入れ、レモン汁と砂糖を加える

⇒パン羽根の取り付けかたは、p.16「基本の食パンの作りかた」の手順２～３をご覧ください。

②①のパンケースを本体にセットする

⇒パンケースのセットのしかたは､p.17｢基本の食パンの作りかた｣の手順５～６をご覧ください。

③本体にセットしたパンケースに、付属のジャムふたを取り付ける

④本体のフタを閉じ、電源プラグをコンセントに差し込む

⑤ メニュー を押して、メニュー「16」を選ぶ

⑥ スタート を押して、運転をスタートする

⑦ブザーが鳴ったら、ミトンをはめた手でパンケースを取り出して、熱いうちにジャムを別の容器に移し替えて冷ます

※ ジャム・マーマレードは高温になっていますので、やけどに注意してください。
※ 出来上がったジャムは、冷蔵庫で保存し、早めにお召し上がりください。

生キャラメルを作る（メニュー 17）

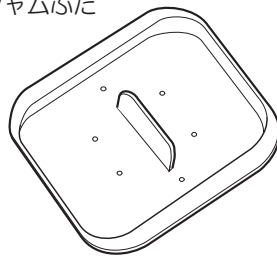
※ 生キャラメルの調理中に生キャラメルが沸騰して本体内部に飛び散る場合がありますので、必ずジャムふたを取り付けてください。

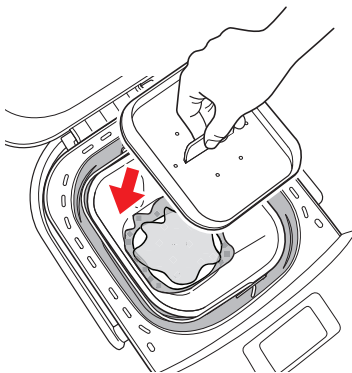
生キャラメル

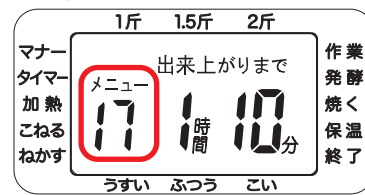
材料

生クリーム（乳脂肪 47%以上）※	100g	砂糖	65g	水あめ	10g
バター	10g	牛乳	★ 20g	ハチミツ	5g

※ 乳脂肪 47% の純生クリーム（無添加）をお使いください。
★ 室温が 15℃以下の場合、牛乳を 40g にしてください。

使用する付属品

作りかた

①パンケースにパン羽根を取り付け、材料を入れる
⇒パン羽根の取り付けかたは、p.16「基本の食パンの作りかた」の手順２～３をご覧ください。
②①のパンケースを本体にセットする
⇒パンケースのセットのしかたは、p.17「基本の食パンの作りかた」の手順５～６をご覧ください。
③本体にセットしたパンケースに、付属のジャムふたを取り付ける

④本体のフタを閉じ、電源プラグをコンセントに差し込む

⑤ メニュー を押して、メニュー「17」を選ぶ

⑥ スタート を押して、運転をスタートする
⑦ブザーが鳴ったら、ミトンをはめた手でパンケースを取り出して、生キャラメルをラップに包んで冷蔵庫で冷ます

※ 生キャラメルは高温になっていますので、やけどに注意してください。
※ 生キャラメルはゴムベラを使うと、取り出しやすいです。

⑧生キャラメルが冷めて固まったら、切り分けてパラフィン紙に包む
※生キャラメルはやわらかいため、形が整えられる程度になるのが固さの目安です。

グルメコースのレシピ

グルメコースのレシピ（メニュー「12」～「19」）

フレッシュバターを作る（メニュー 18）

※フレッシュバターの調理中にフレッシュバターが沸騰して本体内部に飛び散る場合がありますので、必ずジャムふたを取り付けてください。

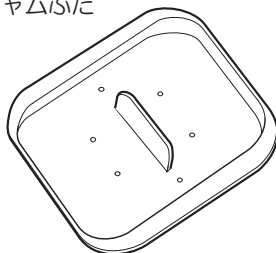
フレッシュバター

材料

生クリーム（乳脂肪 45%以上）※	200ml	水	70ml	塩	5.3g（小 1 弱）

※ 乳脂肪 45% 以上の純生クリーム（無添加）をお使いください。

使用する付属品

ジャムふた

作りかた

①水と塩を混ぜて塩水にする

②パンケースにパン羽根を取り付け、①の塩水と生クリームを入れる

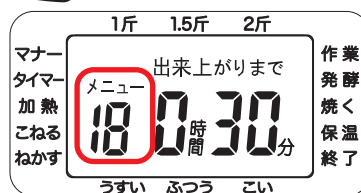
⇒パン羽根の取り付けかたは、p.16「基本の食パンの作りかた」の手順２～３をご覧ください。

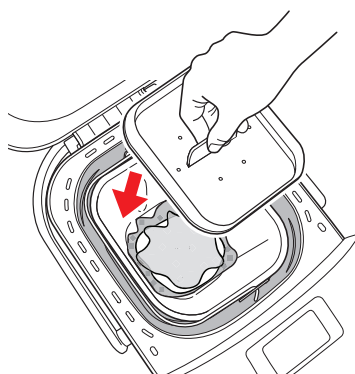
③②のパンケースを本体にセットする

⇒パンケースのセットのしかたは、p.17「基本の食パンの作りかた」の手順５～６をご覧ください。

④本体にセットしたパンケースに、付属のジャムふたを取り付ける

⑤本体のフタを閉じ、電源プラグをコンセントに差し込む

⑥ メニュー を押して、メニュー「18」を選ぶ

⑦ スタート を押して、運転をスタートする

⑧ブザーが鳴ったら、ミトンをはめた手でパンケースを取り出して、ゴムベラなどでフレッシュバターを取り出す

ヨーグルトを作る（メニュー 19）

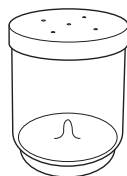
ヨーグルト

材料

牛乳	400ml	プレーンヨーグルト（ヨーグルト種）	70g

使用する付属品

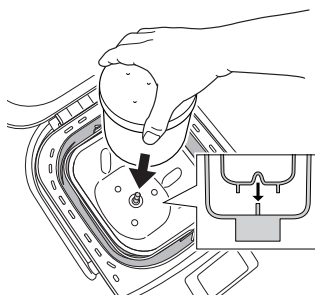
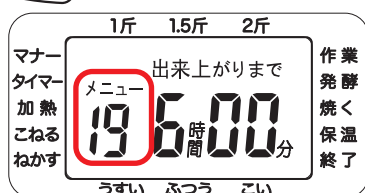
ヨーグルト専用容器

※ お使いになる前に、必ず容器本体とフタを熱湯消毒して、よく乾かしておいてください。

下準備

①ヨーグルト専用容器の「牛乳ここまで」の目盛り（下部）まで牛乳を入れる
②①に加えて、「ヨーグルト種＆牛乳ここまで」の目盛り（上部）までヨーグルトを入れる
③牛乳とヨーグルトをよくかき混ぜる

※ヨーグルト専用容器の内側にある「牛乳ここまで」「ヨーグルト種＆牛乳ここまで」の目盛りを超えないように入れてください。
※かき混ぜ用のスプーンは、清潔なものをお使いください。

作りかた

①パン羽根は取り付けずに、パンケースを本体にセットする
※ヨーグルトを作るときは、パン羽根は取り付けないでください。
⇒パンケースのセットのしかたは、p.17「基本の食パンの作りかた」の手順５～６をご覧ください。
②下準備したヨーグルト専用容器の底のくぼみを、パンケースの羽根取り付け軸に合わせてセットする

③本体のフタを閉じ、電源プラグをコンセントに差し込む
④ メニュー を押して、メニュー「19」を選ぶ

⑤ ▲ ▼ を押して、こね時間をセットする

初期状態：６時間 00 分　※６時間～ 10 時間の間で設定可能

● ▲ ：押すごとに 30 分ずつ進みます。
● ▼ ：押すごとに 30 分ずつ戻ります。

※発酵時間が長いほどしっかりと固まり、酸味の強いヨーグルトになります。お好みで発酵時間を調節してください。

⑥ スタート を押して、運転をスタートする
⑦ブザーが鳴ったら、ヨーグルト専用容器を取り出す
※ブザーが鳴ったら、できるだけ早めにヨーグルト専用容器を取り出してください。庫内に長時間放置すると、ヨーグルトが腐敗する恐れがあります。
※出来上がったヨーグルトをヨーグルト種として使う場合は、ヨーグルトが出来上がった直後に、必要な分を別の清潔な容器に移して冷蔵庫で保管してください。
⑧取り出したヨーグルト専用容器を冷蔵庫で冷やす

※ ヨーグルト専用容器を開けるときは、中身が飛び出ることがありますのでご注意ください。平らなテーブルなどの上に置いて、ゆっくりと開けてください。

お手入れについて

※ 必ず、電源プラグをコンセントから抜き、本体やパンケースが十分に冷めてから行ってください。
※ 研磨剤入り洗剤・磨き粉・たわし・ナイロンや金属製のたわしはお使いにならないでください。表面を傷つける原因になります。
※ 台所用中性洗剤以外の洗剤、シンナー・ベンジンなどはお使いにならないでください。表面を傷つける原因になります。

本体・フタ

固く絞ったぬれふきんで汚れを拭き取る

フタの内側や庫内に飛び散った具材などの汚れ、
庫内に落ちたカスなどは、早めに拭き取ってください。

本体に直接水をかけたり、丸洗いはしないでください。故障の原因になります。

パンケース・パン羽根

1 パンケース内側に水またはぬるま湯を入れる

●パン羽根がひたるくらいまで水またはぬるま湯を入れ、羽根取り付け軸の周りやパン羽根の穴の中についたパン生地などをふやかします。

2 パン羽根を回しながら上に引っ張り、取り外す

●パン羽根が外れにくいときは、パンケース底面にある駆動部をつかんで固定して、パン羽根を右に回しながら引っ張ってください。

3 パン羽根・パンケース内側をスポンジなどで水洗いする

●スポンジなどのやわらかいものを使って水洗いします。汚れがひどい場合は、台所用中性洗剤を使って洗ってください。
●羽根の穴につまったパン生地は、竹ぐしなどで取り除きます。
●洗い終わったらすぐに水気をとり、十分に乾燥させてください。

4 パンケース外側の汚れをぬれふきんで拭き取る

●パンケースの外側およびパンケース底面の駆動部には水をかけずに、固く絞ったぬれふきんで汚れを拭き取ってください。

※ パンケースを丸ごと水につけたり、パンケースの底に水をかけたりは絶対にしないでください。パンケース底面の駆動部が腐食したり、サビたりして、故障の原因になります。
※ 食器洗い機・食器乾燥機はお使いにならないでください。

その他の付属品

台所用中性洗剤とスポンジで洗う

洗い終わったら、十分に乾燥させてからしまってください。

パン作りのQ＆A

材料について

質問（Q）	回答（A）
なぜ強力粉を使うのですか？	強力粉は薄力粉に比べ、タンパク質の含有量が多くなっています。ふくらみのよいパンを作るには、発酵でできる炭酸ガスをしっかり包み込む丈夫なグルテン膜が必要なため、タンパク質の多い強力粉がパン作りに適しています。
国産小麦で作った小麦粉は使えますか？	作れますが、国産の小麦で作った小麦粉はグルテンが少なめのものが多く、輸入小麦粉を使った場合に比べて出来上がりの高さが低くなることがあります。また、銘柄や収穫時期などによってグルテン量が異なるため、出来上がりやパンのふくらみかたに差が出てきます。
パン専用小麦粉（最強力粉）は使えますか？	使えますが、パンがふくらみすぎたり、パンの上部に空洞ができることがありますので、水の量を５～10％減らしてください。
なぜ早焼きコースと食パンコースでは配合が違うのですか？	早焼きコースは、イーストの分量をより多くすることで発酵時間が短くなるようにしているからです。
自家製の天然酵母は使えますか？	発酵力が不安定になりがちで、うまくできないことがあるのでおすすめしません。
米粉は使えますか？	・グルテンなしの米粉のみ使えます。米粉には、うるち米を粉にしたものと、もち米を粉にしたものがありますが、パン作りにはうるち米を粉にしたものをお使いください。 ・米粉は、「こめの香 米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）」をおすすめします。
グルテンとは何ですか？	・小麦に含まれるタンパク質の一種です。水を加えてこねることでタンパク質が結合し、粘りが出ます。この粘りによって、パンが発酵したときに発生するガスが生地の中に気泡としてとどまり、パンがふくらみます。 ・グルテンなし米粉は、小麦成分をゼロにするため、グルテンではなく増粘剤などを加えて、パンをふくらませることができるようにしたものです。
製パン用米粉・製菓用米粉のどちらも使えますか？	・製パン用米粉をお使いください。製パン用米粉は、パンをふくらませるために米粉にグルテンを混合したものです。 ・製菓用米粉にはグルテンが入っていないため、パンを作ることはできません。
自分で米を砕いて作った米粉は使えますか？	対応していません。米粉は、「こめの香 米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）」をおすすめします。
卵を入れたパンは作れますか？	作れます。卵の分量だけ水を減らしてください。 ※卵を入れた場合は、タイマー機能はお使いにならないでください。タイマー待機中に腐敗する恐れがあります。
バターの代わりに他の材料は使えますか？	マーガリン・ショートニングなどの固形の油脂で代用できます。バターと同量でお使いいただけます。
スキムミルクの代わりに他の材料は使えますか？	スキムミルクは、牛乳に変えて作ることができます。 「スキムミルク・大スプーン１＝牛乳 70ml」に置きかえ、さらに牛乳の分量だけ水の量を減らしてください。 ※牛乳は、あらかじめ加熱して冷ましたものをお使いください。牛乳にはイーストの働きを妨げる成分が含まれており、そのまま使うとイーストの働きを妨げることがありますが、加熱することでその成分を壊すことができます。
砂糖の代わりにザラメ・氷砂糖・低カロリー甘味料（人口甘味料）は使えますか？	・ザラメや氷砂糖などのキメの粗いものは、パンケース表面を傷つけるためお使いにならないでください。 ・低カロリー甘味料（人口甘味料）を使うと、パンのふくらみが悪くなります。

パン作りのQ＆A

質問（Q）	回答（A）
市販の料理の本の分量で作れますか？	本取扱説明書では、製品に合わせた分量で記載しております。違う分量では、うまくできない場合があります。
指定の分量より多い・少ない量で作れますか？	・分量が多すぎると、パンケースからあふれる場合があります。 ・分量が少なすぎると、うまくこねられず形が悪くなる場合があります。
ドライイーストの保存方法は？	開封後は密封し、冷蔵庫・冷凍庫で保存して、早めに使い切ってください。

その他

質問（Q）	回答（A）
なぜ「こね」工程の途中で材料（具など）を入れるのですか？	途中で入れる材料の形が崩れないようにするためです。
なぜタイマーは 13 時間までしか設定できないのですか？	長時間おくと材料が腐敗したり、生地が変質したり、パンの出来上がりが悪くなったりすることがあるためです。
パンをうまく切るにはどうしたらいいですか？	焼き上がり直後のパンはやわらかく切りにくいため、脚付きの網などの上で 10 分～ 20 分位あら熱をとってから切ってください。 ひく　押しつける つぶす ○ 軽く前後に引くようにするとうまく切れます。 × 下方向に過度の力を加えるとうまく切れません。 ※パンケースからパンを取り出す際、パンの中にパン羽根が埋まっている場合があります。付属の羽根取り棒などを使ってパン羽根を取り除いてから、パンを切ってください。
パンや生地を冷凍保存できますか？	できます。以下の方法で、冷凍してください。 ○食パン　・スライスして、1 枚ずつラップに包んでから冷凍します。おいしくいただくには、できるだけ焼きたてのうちに冷凍することをおすすめします。焼くときは凍った状態で焼きます。 ○パン生地　・成形・発酵後の生地を取り出し、ラップをかけて冷凍し、凍ったらビニール袋に入れます。焼くときは 30 ～ 35℃で解凍し、溶き卵を塗って焼きます。 ○ピザ生地　・生地を伸ばしてからラップに包んで冷凍します。焼くときは凍った状態でトッピングの具をのせて焼きます。
うどん生地・パスタ生地は保存できますか？	・冷蔵庫では約２～３日保存できます。生地を丸めて打ち粉をしたものをラップに包んで保存してください。 ・冷凍庫では、約 1 ヶ月保存できます。お好みの麺の太さに切ったものをラップに包んで保存してください。

うまくできないときは

パン作りコース

パンの状態	ご確認いただくこと
●ふくらみが足りない （パンの形にはなっている） ●発酵不足になっている	○材料は過不足なく入れましたか？正確に計量しましたか？ ○タイマーを使っていませんか？ 室温が高すぎるとき、低すぎるときはうまくふくらまない場合があります。 ○スキムミルクを牛乳に置きかえた場合、牛乳を沸騰させ、冷ましてから入れましたか？ ○小麦粉 ・強力粉を使っていますか？ タンパク質量は 11.5 ～ 13%のものをお使いください。 ・国産小麦粉、全粒粉、ライ麦粉などを使っていませんか？ ・古いものや保存状態の悪いものを使っていませんか？ ・少なすぎませんか？ 小麦粉ははかりではかってください。 ○米粉 ・グルテンなし米粉を使っていますか？ 「こめの香 米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）」をおすすめします。 ○バター ・液体油脂を使っていませんか？ ・特殊なバターを使っていませんか？ ○水 ・少なすぎませんか？ ・正しい水温で作りましたか？ 水温は室温によって調節してください。 ○砂糖 ・入れ忘れていませんか？ ・少なすぎませんか？ ○イースト ・少なすぎませんか？ ・予備発酵がいらないタイプを使っていますか？ ・古いものや保存状態の悪いものを使っていませんか？ ・材料を入れるときやタイマー予約のときに、イーストが強力粉以外の材料（水・塩・砂糖など）に触れて入れませんでしたか？
●全くふくらまない	○小麦粉 ・少なすぎませんか？ ・付属の計量カップではかっていませんか？ 小麦粉は、はかりではかってください。 ・薄力粉を使っていませんか？ ・古いものや保存状態の悪いものを使っていませんか？ ○米粉 ・グルテンなし米粉を使っていますか？ 「こめの香 米粉パン用ミックス粉（グルテンフリー）」をおすすめします。 ○水 ・多すぎませんか？ ○イースト ・入れ忘れていませんか？ ・予備発酵がいらないタイプを使っていますか？ ・古いものや保存状態が悪いものを使っていませんか？ ○ベーキングパウダーを使っていませんか？ ○パン羽根をしっかりとパンケースに取り付けましたか？ ○途中で停電しませんでしたか？
●ふくらみすぎる ●過発酵になっている ●上部がマッシュルーム形になっている	○材料は正確に計量しましたか？ ○室温が 25℃以上ありませんか？ ○小麦粉 ・多すぎませんか？ ・パン専用小麦粉（最強力粉）を使っていませんか？ パン専用小麦粉を使っている場合は、水の量を 5 ～ 10%減らしてください。 ○水 ・多すぎませんか？ ・水温が高すぎませんか？ 水温を調節してください。材料は冷蔵庫で冷やしてください。 ○砂糖 ・多すぎませんか？ ○塩 ・入れ忘れていませんか？ ○イースト ・多すぎませんか？
●焼き色が濃すぎる	○水 ・少なすぎませんか？ ・水温が低すぎませんか？ ・水の代わりに牛乳や卵を入れていませんか？ ○砂糖 ・多すぎませんか？ ○焼き色を「こい」で焼いていませんか？ 焼き色を「うすい」にしてください。 ○保温をしていませんか？ 保温すると余熱が加わりますので、出来上がりブザーが鳴ったらできるだけ早くパンを取り出してください。

うまくできないときは

パンの状態	ご確認いただくこと
●焼き色が薄すぎる	○砂糖　・少なすぎませんか？ 糖分が少ないと焼き色がつきにくくなります。 ○スキムミルク　・少なすぎませんか？ 乳成分が少ないと焼き色がつきにくくなります。
●外皮は焼けているが上部がへこんでいる ●上部が平らで四角い ●陥没している	○室温が高すぎませんか？ ○小麦粉　・少なすぎませんか？ ・全粒粉の割合が多くないですか？ ・パン専用小麦粉（最強力粉）を使っていませんか？ パン専用小麦粉を使っている場合は、水の量を５～10%減らしてください。 ○水　・多すぎませんか？ ・水温が高すぎませんか？ 水温を調節してください。材料は冷蔵庫で冷やしてください。 ○イースト　・多すぎませんか？ ※ 米粉パンの場合は、上部が平らな状態で焼き上がることがあります。
●底に大きな穴があく ●つぶれる	○パン羽根の部分は穴があきます。 ○パンを取り出すときに、パンケース底面の駆動部を回しすぎていませんか？ パン羽根がパンの内部に埋まったときは、パンを切る前に付属の羽根取り棒を使って、パン羽根を取り出してください。
●パン羽根がパンの中に埋まる	○パン羽根はパンの出来上がりによってパンの中に入ったり、取り付け軸にくっついた状態になります。 パン羽根がパンの内部に埋まったときは、パンを切る前に付属の羽根取り棒を使って、パン羽根を取り出してください。
●粉の状態のまま焼けていない	○パン羽根を付け忘れていませんか？ ○パン羽根取り付け軸が固くて回らなくなっていませんか？ ○パンケースを本体にしっかりと取り付けましたか？ ○正しい順番で材料を入れましたか？ ○途中で停電になったり、電源プラグが抜けたりしていませんか？
●底がべたつく ●側面が大きくへこむ	○焼き上がった後、すぐにパンケースからパンを取り出し、脚の付いた網などの上であら熱を取りましたか？ 焼き上がり後、長時間パンケースに入れたままにすると、パンケースに触れている部分に付いた水蒸気が急激に冷えることでパンが縮むことがあります。
●中心が焼けていない ●ゴムのようになっている ●焼きがあまい	○水気のある材料（野菜・果物など）は水気をよく切ってから入れましたか？ ○バター・はちみつ・ドライフルーツ・ナッツなどの材料を入れすぎていませんか？ ○全粒粉やライ麦粉など、重めの粉を使っていませんか？ ○粉を入れすぎていませんか？
●外皮は焼けているが底に粉が残っている ●全体が白く団子状になっている	○小麦粉　・多すぎませんか？ ○水　・少なすぎませんか？ ○塩　・入れ忘れていませんか？ ○イースト　・入れ忘れていませんか？
●固い、ボコボコしている	○水と粉の割合は正しいですか？材料は正確に計量しましたか？ ○粉の保存状態が悪く、乾燥していませんか？
●キメがつまって、重いパンになっている	○小麦粉　・多すぎませんか？ ・全粒粉やライ麦粉、イーストやナッツなどの割合が多くないですか？ ○水　・少なすぎませんか？ ○砂糖　・少なすぎませんか？ ○イースト　・少なすぎませんか？
●キメが粗く、大きな穴のあいたパンになっている	○水　・多すぎませんか？ ・水温が高すぎませんか？ ○砂糖　・多すぎませんか？ ○塩　・入れ忘れていませんか？ ○イースト　・多すぎませんか？ ○野菜・果物などはよく水気を切りましたか？

パンの状態	ご確認いただくこと
●周囲に粉が残っている	○小麦粉　・多すぎませんか？ ○水　　　・少なすぎませんか？
●高さや形が日によって異なる	○パン作りは、室温、材料の質や鮮度、タイマー設定の有無などによって、ふくらみや焼き色に差が生じます。
●切ったパンの表面がむれてダンゴ状になっている	○焼き上がったパンを冷ましてから切りましたか？ 焼きたてのパンはやわらかいため、冷める前に切るとキメがつぶれてしまいます。
●変な味やにおいがする	○イーストが多すぎませんか？ ガスが発生しすぎている可能性があります。 ○小麦粉の保存状態が悪くないですか？ 小麦粉はにおいを吸収しやすいため、きちんと密封されていないと冷蔵庫などのにおいを吸収してしまいます。 ○室温が高かったり、熱い材料を入れたりしませんでしたか？ 過発酵となり、イースト臭が強くなっている可能性があります。

生地作りコース

生地の状態	ご確認いただくこと
●生地がベタベタして成形しづらい	○室温・水温が高い場合、また材料によっては、生地がべたつくことがあります。 この場合、生地を扱う前に手を冷水（約5℃）にひたして冷やし、打ち粉をやや多めにしてください。 ○発酵が長すぎると生地がたれてしまい、ベタっとした仕上がりになります。発酵時間はパンの種類によって異なりますが、約2倍の大きさにふくれ、生地の横を軽く押さえるとゆっくり戻るくらいで完了です。
●生地にすじ状のムラができる	○バターを室温に戻さずに使っていませんか？ 冷たいバターは固く、生地にうまく混ざらず、すじ状に残ることがあります。バターは常温に戻してお使いください。 ○バターをかたまりで入れていませんか？ 大きなかたまりのまま入れると、生地にうまく混ざらず、すじ状に残ることがあります。バターは約5gの薄切りにして入れてください。
●生地作りコースで、あまり発酵しない	○配合によっては発酵が遅い場合もあります。この場合、生地作りコースの終了後、パンケースを取り出さずにフタを開けてそのまま置いておくと、発酵を補うことができます。
●クロワッサンがうまくできない	○折り込み用バターが溶けると、きれいな層になりません。生地を冷蔵庫でよく冷やしてから、バターを包み込むようにしてください。

うまくできないときは

グルメコース

状態	ご確認いただくこと
●ジャムの出来上がりが水っぽい	○果物の種類や鮮度によって固まり具合が異なります。固まりにくい場合は、ペクチンを追加してください。
●ついたもちに粒々が残っている	○もち米　・多すぎませんか？ ・十分に水を切りましたか？ ・古米を使っていませんか？ ・うるち米が多く混じったもち米を使っていませんか？ ○水　・分量は合っていますか？
●もちがやわらかすぎる	○水の量が多すぎませんか？ 一晩水にひたしたもち米をお使いになるときは、もちがやわらかくなりやすいため、もち米が水を吸った分だけ、水を減らしてください。
●うどん・パスタの生地がダマになる	○小麦粉　・少なすぎませんか？ ○水　・多すぎませんか？ ○材料を正しい順番で入れましたか？ ○うどんの場合、ぬるま湯を入れましたか？
●うどん・パスタの生地がベタベタしてまとまらない	○小麦粉　・少なすぎませんか？ ○水　・多すぎませんか？ ○打ち粉をしましたか？
●うどん・パスタの麺がくっつく	○麺を切ってから茹でるまでに時間が経っていませんか？ ○打ち粉を十分にしましたか？
●ケーキのふくらみが悪い	○分量どおりの材料を入れましたか？ ○ベーキングパウダーを入れましたか？ ○薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるってから入れましたか？
●ケーキの上部にバターが残っている	○バター　・1cm 角に切って入れましたか？ ・常温に戻しましたか？ ○材料を順番どおりに入れましたか？
●ケーキの周囲に粉がくっついている	○粉落しをしましたか？ ○材料を順番どおりに入れましたか？

故障かなと思ったら

以下のようなときは、故障ではない場合がありますので、修理を依頼される前にもう一度ご確認ください。
それでも不具合が解消しない場合は、サポートセンター（03-5413-6125）にご連絡ください。

こんなときは	原 因	対 策
何も表示しない	電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグを差し込んでからメニューを選び、スタート を押してください。
ブザーが鳴らない	電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグを差し込んでからメニューを選び、スタート を押してください。
	マナーモードが ON になっていませんか？	マナーモード ON/OFF を押し、マナーモードを OFF にしてください。
スタート を押しても動かない	電源プラグが抜けていませんか？	電源プラグを差し込んでからメニューを選び、スタート を押してください。
スタート を押すと「HHH」と表示され、エラーになる	連続使用で庫内温度が高温になっていませんか？	ブザーが鳴るまで 取消 を２秒以上押してから電源プラグを抜き、フタを開けてパンケースを取り出し、庫内を冷ましてください。 本体が室温に戻ってから再びお使いください。
スタート を押すと「EE0」や「EE1」などと表示され、エラーになる	故障の可能性があります。	電源プラグを抜き、サポートセンター（03-5413-6125）までお問い合わせください。
蒸気口の周囲から煙が出る	使い始めたばかりではありませんか？	はじめてお使いになるときは、においや煙が出ることがありますが故障ではありません。お使いになるうちに出なくなります。
	ヒーターの上に材料などがこぼれていませんか？	電源プラグを抜き、本体が室温に戻ってから庫内をふきんなどで拭いてください。
パン羽根と羽根取り付け軸の間にすき間がある	パン羽根と羽根取り付け軸の間にはすき間（遊び）があります。これはパンなどができあがったあとパン羽根を取り出しやすくするためで、故障ではありません。	
パン羽根がパンに埋まったまま出てくる	パン羽根はパンの内部に埋まった状態で焼き上がるため、パンを取り出す際、パンに埋まった状態で出てくることがあります。使い始めはパンケースにパン羽根が残っていた場合でも、お使い頂くうちにパンに埋まった状態で出てくるようになることがありますが、故障ではありません。パンの内部に埋まったパン羽根は、パンを切る前に付属の羽根取り棒などを使って取り出してください。なお、パン羽根は熱くなっていますので、冷めてから行ってください。	
途中で停電になった	10 分未満であれば、電気が復旧すれば自動的に運転を再開します。 10 分以上の場合は、電源プラグを抜いて庫内を冷ましてから、最初からやり直してください。	
破損してしまった	ただちに使用を中止して、サポートセンター（03-5413-6125）へご連絡ください。	

仕様

品名（型番）	siroca ホームベーカリー（SHB-612）
サイズ（約）	幅 266 ×奥行 368 ×高さ 320mm
重量（約）	4.15kg（パンケースなしの状態で）
コード長（約）	1.4m
タイマー	13 時間まで
温度	ヒューズ 157℃
電圧	AC100V
周波数	50/60Hz
消費電力	ヒーター 500W ／モーター 50W
生産国	中国
付属品	パンケース× 1、パン羽根× 1、米粉専用パン羽根× 1、計量カップ× 1、計量スプーン× 1、羽根取り棒× 1、ヨーグルト専用容器× 1、ジャムふた× 1
電気料金の目安	食パン（1 斤）: 約 5 円　　もち（4 合）: 約 6 円

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国ではお使いになれません。
海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

消耗部品について

パンケース、パン羽根、ジャムふたは消耗品です。劣化・損傷したり、紛失してしまったときは、お買い上げの販売店でお買い求めください。

部品名	部品コード
パンケース	SHB-5612-PC
パン羽根	SHB-5612-HN
米粉専用パン羽根	SHB-5612-KH
ジャムふた	SHB-5612-JN

消耗部品は、
インターネットからもご注文頂けます。

AucSaleサポートストア
http://aucsale.jp/

長年ご使用の ホームベーカリーの点検を！

※ 定期的に「安全上のご注意」や「使用上のご注意」を確認してお使いください。誤った使いかたや長年のご使用による熱・湿気・ほこりなどの影響により、部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。
※ 電源プラグやコンセントにたまっているほこりは取り除いてください。

愛情点検

こんな症状はありませんか？

・本体が異常に熱い
・コードや電源プラグが異常に熱い
・焦げ臭いにおいがする
・コードを動かすと、電源が入らないことがある
・その他の異常・故障がある

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店に必ず点検・修理をご依頼ください。
ご自分での修理は危険です。絶対に分解しないでください。

アフターサービス

保証書（裏表紙）

裏表紙に添付しています。お買い上げ日と販売店名の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
保証書をよくお読みになり、大切に保管してください。

修理を依頼されるとき

取扱説明書の内容をご確認いただき、故障が疑われる場合には販売店、またはサポートセンターにお問い合わせください。

● 保証期間中（お買い上げ日から１年未満）の修理
保証書の規定により、無料で修理致します。商品に保証書を添えてお買い上げの販売店、またはサポートセンターまでご相談ください。

● 保証期間が過ぎている（お買い上げ日から１年以上）修理
修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料で修理致します。お買い上げの販売店、またはサポートセンターまでご相談ください。

保証期間

お買い上げ日から１年間となります。

補修料金のしくみ

補修料金は技術料（故障した商品の修理および部品交換などにかかる作業料金）と部品代（修理に使用した部品の代金）などで構成されています。

補修用性能部品の最低保有期間

このホームベーカリーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後６年です。
その商品の機能を維持するために必要な部品を性能部品といいます。

補修部品について

補修部品は部品共通化のため、一部仕様や外観色などが変更となる場合があります。
お客様ご自身での修理は大変危険です。絶対に分解したり手を加えたりしないでください。

お客様相談窓口

アフターサービスについてご不明な場合は、サポートセンターまでお問い合わせください。

〈サポートセンター〉
TEL: 03-5413-6125
FAX: 03-5413-6128
E-mail でのお問い合わせ：info@aucsale.com
受付時間：午前 10 時～午後５時
（土・日・祝祭日、年末年始および弊社指定休業日を除く）

〈修理センター〉
〒 343-0032　埼玉県越谷市袋山 648-5
株式会社オークセール
サポートグループ返品・修理センター

サポートセンターからのお願い

・ 通話中の場合、しばらく経ってからおかけ直しください。
・ サポートセンターおよび修理センターの電話番号／ FAX 番号、住所は予告なく変更することがあります。予めご了承ください。